

EDITAL PARA CREDENCIAMENTO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 003/2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2022/50-ADM

OBJETO: CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do ramo de restaurantes, lanchonetes e panificadoras que atendam às necessidades do Poder Executivo Municipal, conforme especificações e determinações constantes no Edital do Credenciamento, e Termo de Referência.

PREÂMBULO

O MUNICIPIO DE ALIANCA DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS, através da Comissão de Contratação, designada através da Portaria nº 19/2022 de 16 de março de 2022, no uso de suas atribuições legais, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará, na forma do disposto na 14.133/21, de 01 de abril de 2021 e normativas pertinentes, bem como, pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos, CREDENCIAR pessoas jurídicas do ramo de restaurantes, lanchonetes e panificadoras que atendam às necessidades do Poder Executivo Municipal, conforme especificações e determinações constantes no Edital do Credenciamento, e Termo de Referência.

DO PRAZO DE INSCRIÇÃO: 12 meses.

DATA DE INÍCIO DO CREDENCIAMENTO: 27 DE JULHO DE 2022, HORÁRIO: 07:30hrs as 11:30hrs e das 13:30hrs as 17:30hrs.

LOCAL: Prefeitura Municipal de Aliança do Tocantins - TO, localizada Rua José Bispo dos Santos, s/n, centro, Aliança -TO, CEP: 77.455-000, telefone: (63) 3377-1715, 1262, Aliança - TO. Sala da Comissão de Licitações - CPL.

PERÍODO DE RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

<u>DATA:</u> a partir de 27 de julho de 2022, até o término de sua vigência, que será até o dia 27 de julho de 2023.

HORÁRIO: 07:30hrs as 11:30hrs e das 13:30hrs as 17:30hrs.

<u>LOCAL</u>: Sala da Comissão de Contratação, localizada na Rua José Bispo dos Santos, s/n°, CEP: 77.455-000, Centro, Aliança do Tocantins – TO.

Os interessados deverão entregar todos os documentos elencados no item IV deste Edital, a qualquer tempo, desde que observado o **prazo de vigência do Credenciamento.**

O inteiro teor deste Edital e de seus anexos poderá ser requerido, das 07:30hrs as 11:30hrs e das 13:30hrs as 17:30hrs, junto à Comissão de Contratação, no endereço descrito acima, site www.aliaca.to.gov.br e via e-mail: licitacaoalianca2021@gmail.com.

I – DO OBJETO

O presente credenciamento tem por objeto CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do ramo de restaurantes, lanchonetes e panificadoras que atendam às necessidades do Poder Executivo Municipal, conforme especificações e determinações constantes no Edital do Credenciamento, e Termo de Referência.



II – DA PARTICIPAÇÃO

Poderão participar do credenciamento todos os interessados do ramo pertinente ao objeto deste processo, situados neste Município, com atividade econômica compatível com o objeto do presente Edital e que cumprem as exigências contidas neste instrumento.

III - DOS PREÇOS

Os interessados em se credenciar deverão apresentar propostas discriminando os itens e respectivos valores, relacionando conforme Termo de Referência, que desejam fornecer/prestar serviço, informando seus valores, não devendo em nenhuma hipótese ser superiores aos preestabelecidos no Termo de Referência anexo deste Edital.

IV – DA HABILITAÇÃO

4.1 Os interessados em habilitar-se para credenciamento e ser contratados para o fornecimento descrito no item I supracitado, deverão, a partir da publicação da presente convocação, entregar a documentação exigida no presente Edital, junto a sala de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Aliança do Tocantins, sito à Rua José Bispo dos Santos, s/nº, Centro, CEP: 77.455-000, telefone: (63) 3377-1262, Aliança do Tocantins - TO.

a) RELATIVO À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica (CNPJ);
- II. Certidão Negativa de Débitos Tributários e à Dívida Ativa da União;
- **III.** Prova de regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- IV. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- V. Prova de regularidade relativa a tributos Estaduais, expedida pela Fazenda Estadual;
- VI. Prova de regularidade relativa a tributos municipais, expedida pela Fazenda Municipal do domicílio da licitante:
- 4.3 Ficando dispensada a apresentação das demais documentações, pertinentes à habilitação, conforme o Art. 70, inc. III, da Lei 14.133/21, tendo em vista que o pagamento será após a realização dos serviços, objetivando ampliar a competitividade deste certame.

V – DO LOCAL DE ENTREGA

- 5.1 Os credenciados deverão manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, mobílias, utensílios e espaço, observado a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitária.
- 5.2 Os produtos devem ser entregues no local e horário determinados pelo Prefeitura Municipal, em embalagens apropriadas à especificidade de cada item afim de que não se danifiquem durante o transporte.

VI - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1 Observado o disposto no Art. 140 da Lei 14.133/21, o recebimento do objeto deste credenciamento será realizado da seguinte forma:



- 6.2 Provisoriamente, assim que efetuada o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;
- 6.3 Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade dos itens e consequente aceitação.
- 6.4 No caso de consideradas insatisfatórias as condições do objeto recebido provisoriamente mal sucedido, será lavrado Termo de Recusa.
- 6.5 No caso de a substituição não ocorrer no prazo estabelecido pela CREDENCIANTE, a CREDENCIADA, se reincidente, poderá ser descredenciada.
- 6.6 O recebimento provisório e definitivo não exclui a responsabilidade civil e criminal da credenciada perante terceiros se for a causadora de prejuízo a estes.

VII – DO PAGAMENTO

- 7.1. Pelo item contratado e efetivamente entregue, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA os preços do item constante de sua proposta e no termo de referência.
- 7.2 Nos preços estão incluídas todas as despesas com licenciamento, seguro total, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e parafiscais, transportes, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento necessárias em decorrência, direta e indireta, da execução do objeto constante no termo de referência.
- 7.3 O pagamento será efetuado, de acordo com os quantitativos adquiridos pela Secretária Municipal de Administração, subsequentes na forma de relatório de informações que comprove a exatos termos da contratação, através de transferência on-line, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura dos serviços efetivamente prestados, atestados e protocolados na Secretaria Municipal de Administração.
- 7.4 O pagamento será efetuado com a apresentação das Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas; Certificado de regularidade de situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); Certidão de regularidade de tributos estadual, e, Certidão de regularidade de tributos municipal.

IX – DA CONTRATAÇÃO

- 8.1 O Contrato decorrente do credenciamento será formalizado mediante assinatura de termo próprio, cuja minuta integral deste Edital, devendo a credenciada, no prazo de 02 (dois) dias corridos contados da data da convocação, comparecer ao Departamento de Licitação e Contratos, com sede na Rua José Bispo dos Santos, s/nº, Centro, CEP: 77.455-000 telefone: (63) 3377-1262, Aliança TO. Sala da Comissão de Contratação, para assinar o termo de contrato.
- 8.2. A disponibilização dos serviços deverá ter início a partir da data da assinatura do presente contrato.

X - DA VIGÊNCIA

9.1 O presente credenciamento terá vigência de 12 (doze) meses a partir sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma da Lei, de acordo com o art. 124 da Lei 14.133/21 ou rescindido antes



do prazo, desde que não observadas às normas deste contrato e as exigências legais relacionadas, não gerando nenhum ônus para a CONTRATANTE.

XI – DA GARANTIA CONTRATUAL

10.1 Não será exigida prestação de garantia para a contratação resultante desta contratação, nos termos do que faculta o artigo 96, da Lei Federal nº 14.133/21.

XII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1 Os documentos da habilitação das interessadas não credenciadas ficarão à disposição para retirada no Departamento de Licitação e Contratos, durante 30 (trinta) dias após a publicação da homologação do presente certame, findo o prazo os quais serão incinerados.
- 11.2 As informações ou esclarecimentos relativos a esta CONVOCAÇÃO serão prestados em horário de expediente pela Comissão de Contratação com sede na Rua José Bispo dos Santos, s/n°, Centro, Aliança TO, CEP: 77.455-000 telefone: (63) 3377-1262, Aliança -TO. Sala da Comissão de Contratação.
- 11.3. A publicidade dos atos pertinentes a este feito será efetuada por publicação no placar de avisos da Prefeitura Municipal, no Diário Oficial do Estado e Portal transparência.
- 11.4 Integram o presente edital os seguintes anexos:
- ANEXO I Termo de Referência;
- ANEXO II Modelo de declaração de Inexistência de Fato Impeditivo para habilitação;
- ANEXO III Modelo de Declaração de Atendimento às Condições Editalícias;
- ANEXO VI Declaração em atendimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da CF.
- ANEXO V Declaração de inexistência no quadro de empregados, servidores públicos dativa.
- ANEXO VI Carta proposta;
- ANEXO VII Minuta do Contrato.
- 11.5 Quaisquer cidadãos é parte legítima para impugnar o Edital, nos termos da Lei nº 14.133/21 de 01 de abril de 2021.

XIII - DO FORO

10.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Gurupi - TO para dirimir quaisquer dúvidas e/ou litígio oriundo da execução das obrigações previstas neste Edital, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Aliança do Tocantins - TO, 13 de julho de 2022.

Solange Soares da Silveira Presidente da Comissão de Contratação



<u>ANEXOS I</u> TERMO DE REFERÊNCIA

I - DO OBJETO

Este Termo de Referência tem por finalidade CREDENCIAR/CONTRATAR pessoas jurídicas do ramo de restaurantes, lanchonetes e panificadoras que atendam às necessidades do Poder Executivo Municipal, conforme especificações e determinações constantes no Edital do Credenciamento, e Termo de Referência.

II - DA JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa para o fornecimento de lanches e refeições se justifica no fato de o município não possuir estruturas física e humana (cozinha e servidores), para a produção de alimentos e por desenvolver ações, em determinadas datas, que pedem a disponibilização de alimentos. Para um período de 12 (doze) meses, estão programadas manutenção de estradas, pontes e bueiros, execução de hora máquina em prol de pequenos e médios produtores rurais, o que demanda o deslocamento de servidores para a execução dos serviços na zona rural, ficando constatado que a ida e volta dos servidores para realizarem suas refeições na cidade representa maior ônus para os cofres públicos, além disso, a realização de eventos, reuniões, fóruns, seminários, audiências públicas, palestras e ou conferências com a demanda de coffee breack/lanche e o atendimento de termo de cooperação técnica com a Polícia Militar.

03 - DOS VALORES E QUANTITATIVOS PREESTABELECIDOS - RESTAURANTES, PADARIAS E LANCHONETES.

OBJETO - LANCHONETES/PANIFICADORA:

Item	Quant	Und	Especificação	Valor
				por Kg
01	100	Kg	PASTEL DE CARNE: Pastel frito de came: o pastel	
			deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e	35,67
			sal. Com recheio de came moída e tomate picado. Peso	
			50g	
02	90	Kg	PASTEL DE FRANGO: Pastel frito de frango: o pastel	
			deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e	35,67
			sal. Com recheio de frango. Peso 50g	
03	90	Kg	PASTEL DE PRESUNTO E QUEIJO: Pastel frito: o	35,67
			pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite,	



			fermento e sal. Com recheio de frango Peso 50g	
04	90	Kg	COXINHA DE FRANGO: cozinha frita de frango: o	35,67
			pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite,	
			fermento e sal. Com recheio de frango desfiado. Peso 50g.	
05	72	Kg	COXINHA DE PRESUNTO DE QUEIJO: Coxinha	32,33
			frita de frios: a cozinha deve ter farinha de trigo, ovos,	
			leite, fermento e sal. Com recheio de presunto e queijo.	
			Peso 50g.	
06	72	Kg	ENROLADINHO DE QUEIJO: Enroladinho de queijo	34,00
			assado: o enroladinho deve ter farinha de trigo, fermento	
			biológico, ovos, óleo, leite, açúcar, recheado com queijo,	
			leite condensado e coco ralado para cobertura. Peso 50g.	
07	87	Kg	ENROLADINHO DE SALSICHA: Enroladinho de	35,67
			salsicha assado: o enroladinho deve ter farinha de trigo,	
			fermento biológico, ovos, óleo, leite, sa1, recheado com	
			salsicha. Peso 50g.	
08	87	Kg	TORTA DE FRANGO: A torta deve ter farinha de trigo,	39,00
			ovos, óleo, margarina, recheada com peito de frango	
			desfiado, tomate, requeijão. Com média de 25 a 30	
			pedaços de 120g.	
09	100	Kg	TORTA DE CARNE: A torta deve ter farinha de trigo,	39,00
			ovos, óleo, margarina, recheada com peito came moída,	
			tomate. Com média de 25 a 30 pedaços de 120g	
10	50	Kg	QUIBE: O quibe deve ter farinha de trigo para quibe,	33,33
			came moída, manteiga. 50g	
11	40	Kg	PÃO DE QUEIJO: O Pão deve ter polvilho doce,	20,67
			ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	
12	32	Kg	BOLO DE MANGULÃO: O bolo deve ter polvilho	
			doce, ovos, Sal a gosto, queijo, com média de 08 a 10	25,67
			pedaços de 120g	
13	42	Kg	PE RACHADO: Deverá ser feito com polvilho doce,	
			óleo, ovos, sal. 50g	20,67
14	35	Kg	BROA: Deve ser feita com polvilho doce, óleo, açúcar	
			mar arina, ovos. 50g	32,00
15	37	Kg	BISCOITO MINEIRO DE QUEIJO: Deve ser feita com	23,67
			polvilho azedo, queijo, leite, óleo, sal, ovos, peso 100g	
16	30	Kg	EMPADINHA DE CARNE: A empada deve ser feita	46,00
			com farinha de trigo, ovos, fermento, sal, margarina,	



			recheada com carne bovina moída e tomate picado; 100 g	
17	32	Kg	EMPADINHA DE FRANGO: A empada, deve ser feita	49,00
			com farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada	
			com frango desfiado e requeijão. 100g	
18	36	Kg	MINI PIZZA (brotinbo): A pizza deve ser farinha de	25,00
			trigo, ovos, óleo, fermento, Sal, queijo, molho de tomate,	
			orégano e Linguiça calabresa picada e cebola picada. 100g	
19	30	Kg	MINI SANDUICHE NATURAL:Deve ser feito com	21,67
			pão caseiro de leite redondo 50g, cenoura, creme de leite,	
			maionese, alface, salsinha, tomate, milho verde. Peso	
			120g	
20	40	Kg	MINI ESFIHA: Deve ser feito com farinha de trigo,	36,00
			açúcar, fermento, óleo, margarina, leite, sal, ovos,	
			recheada com came moída, tomate. 50g	
21	44	Kg	PÃO FRANCES: Produto fermentado, preparado,	20,33
			obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água. 100g	
22	37	Kg	PÃO CASEIRO: Deve ser feito com Farinha de trigo,	21,67
			fermento, açúcar, óleo, leite, sal, Peso 150g	
23	50	Kg	g PETA DE POLVILHO ASSADA: Deve ser feito com	
			polvilho azedo, leite integral, margarina vegetal, ovos e sal	
			80g	
24	50	L	SUCOS NATURAIS: vários sabores adoçados com	
			açúcar ou adoçante.	16,36
25	30	L	REFRIGERANTE: variados, regular ou sem açúcar	
			(zero ou diet).	9,33
26	25	Kg	BOLO DE MILHO VERDE: Bolo simples kg: deverá	
			ser feito de farinha de milho especial, leite, ovos, óleo,	19,67
			milho verde, formato redondo assado ao ponto. Peso	
			podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a	
			30 pedaços.	
27	25	Kg	BOLO FORMIGUEIRO: Bolo simples kg: deverá ser	20,67
			feito de Farinha de trigo, fermento, açúcar, ovo, óleo,	
			granulado sabor chocolate, redondo assado ao ponto. Peso	
			podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a	
			30 pedaços.	
28	25	Kg	BOLO DE COCO: Bolo simples kg: deverá ser feito	20,67
			com farinha de trigo, fermento, leite de coco, coco ralado,	
			ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso	



			podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a	
			30 pedaços.	
29	25	Kg	BOLO DE FUBA: Bolo simples kg: deverá ser feito com	20,67
2)	23	118	fubá, fermento, leite, ovos, óleo, formato redondo assado	20,07
			ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com	
			média de 25 a 30 pedaços.	
30	25	Kg	BOLO DE TRIGO: Bolo simples kg: deverá ser feito	17,00
30	23	INS	com farinha de trigo, fermento, leite, ovos, margarina,	17,00
			formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar	
			entre 500 a 600 com média de 25 a 30 pedaços.	
31	25	Kg	BOLO DE CENOURA C/ COBERTURA DE	17,00
31	23	115	CHOCOLATE Bolo com cobertura kg: deverá ser	17,00
			feito com farinha de trigo, fermento, cenoura, ovos,	
			óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo	
			variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços.	
32	25	Kg	BOLO DE CHOCOLATE: Bolo simples kg: deverá ser	17,00
			feito com farinha de trigo, fermento, chocolate em pó,	,
			leite, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso	
			podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30	
			pedaços.	
33	25	Kg	BOLO DE LIMÃO: Bolo simples kg: deverá ser feito	17,00
			com farinha de trigo, fermento, suco de limão, ovos,	
			óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo	
			variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços.	
34	25	Kg	BOLO DE BAUNILHA: Bolo simples kg: deverá ser	17,00
			feito com farinha de trigo, fermento, essência de	
			baunilha, leite, ovos, margarina, formato redondo assado	
			ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com	
			média de 25 a 30 pedaços.	
35	25	Kg	BOLO DE LARANJA: Bolo simples kg: deverá ser	17,00
			feito com farinha de trigo, fermento, suco de laranja,	
			ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso	
			podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30	
			pedaços.	
36	25	Kg	BOLO MANÉ PELADO: Bolo simples kg: deverá ser	17,00
			feito de farinha de mandioca, queijo, margarina, açúcar,	
			coco ralado, leite, ovos, sendo redondo, assado ao ponto.	
			Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a	



			30 pedaços.	
37	22	Kg	BISCOITO DOCE (QUEBRADOR) Deverá ser feito	
			com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos. 50g	17,67
38	25	Kg	ROSCA HÚNGARA: Deverá ser feito com Farinha de	
			trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, deverão ter cobertura	14,67
			suave de calda de leite condensado e coco ralado. 100g	
39	25	Kg	ROSCA DOCE SIMPLES COM COBERTURA 50G	17,67
			Deverá ser feito com Farinha de trigo ovos, leite,	
			fermento, margarina, óleo açúcar	
40	5	Kg	Torta Chocolate Bolo recheado e confeitado, com	56,00
			camadas de recheio sabor chocolate com maracujá. De	
			formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	
41	05	Kg	Torta Leite ninho Bolo recheado e confeitado, com	56,00
			camadas de recheio sabor leite ninho trufado. De formato	
			redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	
42	05	Kg	Prestigio Bolo recheado e confeitado, com camadas de	56,00
			recheio chocolate com coco. De formato redondo ou	
			quadrado. (Kg do bolo)	
43	05	Kg	Abacaxi Bolo recheado e confeitado, com camadas de	56,00
			recheio de abacaxi. De formato redondo ou quadrado.	
			(Kg do bolo)	
44	05	Kg	Coco Bolo recheado e confeitado, com camadas de	56,00
			recheio de coco com abacaxi. De formato redondo ou	
			quadrado. (Kg do bolo)	
45	05	Kg	Sonho de valsa Bolo recheado e enfeitado, com camadas	56,00
			de recheio de sonho de valsa. De formato redondo ou	
			quadrado. (Kg do bolo)	
46	05	Kg	Morango Bolo recheado e confeitado, com camadas de	56,00
			recheio de morango com leite ninho. De formato redondo	
			ou quadrado. (Kg do bolo)	

OBJETO – RESTAURANTE:

OBJETO TRESTITION TO THE STATE OF THE STATE						
Item	Quant.	Und.	Especificações do material.	Valor unitário		
01	400	KG	SERVICE-SELF SIMPLES	35,67		
02	700	KG	COMERCIAL COMPLETO	39,33		
03	5.000	UN	COMIDA ACONDICIONADA EM MARMITEX.	18,75		



DOS PREÇOS

Nos preços estão incluídas todas as despesas com salários, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e parafiscais, uniformes, administração, transportes, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento necessárias em decorrência, direta e indireta, da execução do objeto deste Contrato.

III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Foi realizada pesquisa por meio de consulta no painel de preços do governo federal e SICAP LCO e foram feitas consultadas a mídias especializadas em sítios eletrônicos para o objeto da contratação e utilizou-se ainda a cotação diretamente com os fornecedores através de formulário próprio incluso no processo.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

I - DA GARANTIA DO PRODUTO

A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 — Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes

II- DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

Os credenciados deverão manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, mobílias, utensílios e espaço, observado a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitária.

Os credenciados para fornecimento de refeição no formato service-self simples e comercial completo, deverão servida – lá nos seus estabelecimentos;

Os credenciados para o fornecimento de refeições acondicionadas em marmitex serão responsáveis pela entrega nos locais estipulados pela administração.

Os credenciados para o fornecimento de lanches serão responsáveis pela entrega nos locais indicados pela administração;

Os credenciados deverão fornecer os produtos em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até o destino indicado pela CREDENCIANTE.

V – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

I – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão prestados de acordo autorização do Poder Executivo Municipal, através das Secretarias da Administração, Agricultura, Desenvolvimento Urbano, através de requisição ou solicitação assinada pelo Órgão Competente, obedecidas a legislação atinente à matéria.

II_DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO



Observado o disposto nos artigos da Lei 14.133/21, o recebimento do objeto deste credenciamento será realizado da seguinte forma:

Provisoriamente, assim que efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;

Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação.

No caso de consideradas insatisfatórias as condições do produto recebido provisoriamente ou as embalagens apresentarem violações, será lavrado Termo de Recusa, no qual se consignarão as desconformidades, devendo o produto ser recolhido e substituído pela CREDENCIADA, quando for possível.

No caso de a substituição não ocorrer no prazo estabelecido pela CREDENCIANTE, a CREDENCIADA, se reincidente, poderá ser descredenciada.

O recebimento provisório e definitivo não exclui a responsabilidade civil e criminal da credenciada perante terceiros se for a causadora de prejuízo a estes.

III - DAS OBRIGAÇÕES DA CREDENCIADA

Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao Município de Aliança do Tocantins ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização o interessado, conforme determina a Lei nº 14.133/21;

Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela contratante, obrigando a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos produtos;

Prestar os serviços contratados com as características exigidas no presente termo e de acordo com a legislação vigente pertinente, sendo vedadas soluções alternativas para consecução do objeto, ressalvadas as hipóteses de expressa anuência por parte da administração.

IV - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução deste credenciamento;

Expedir solicitações de fornecimento dos produtos conforme o presente termo de referência;

Efetuar o pagamento da forma como pactuado.

VI MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO I - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado, de acordo com os quantitativos adquiridos pela Secretária Municipal de Administração, subsequentes na forma de relatório de informações que comprove a exatos termos da contratação, através de transferência on-line, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura dos serviços efetivamente prestados, atestados e protocolados na Secretaria Municipal de Administração.



O pagamento será efetuado com a apresentação das Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas; Certificado de regularidade de situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); Certidão de regularidade de tributos estadual, e, Certidão de regularidade de tributos municipal.

II- DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização e acompanhamento da execução do fornecimento serão efetuados pelo servidor denominada fiscal de contrato, a Senhora Clarice Moreira de Souza, inscrito na portaria nº 11/2022, 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 na Lei 14.133/21.

A omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.

Ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da contratada, os titulares da fiscalização deverão, de imediato, comunicar por escrito ao órgão de administração do contratante, que tomará as providências para que se apliquem as sanções previstas na lei, no Edital, Termo de Referência e na Minuta de Contrato, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

III-DA VIGÊNCIA

O presente credenciamento terá vigência de 12 (doze) meses a partir sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma da Lei, ou rescindido antes do prazo, desde que não observadas às normas deste contrato e as exigências legais relacionadas, não gerando nenhum ônus para a CONTRATANTE.

VII - DAS DOTAÇÕES/ELEMENTOS DE DESPESAS E FONTES DE RECURSOS:

As despesas decorrentes da presente solicitação correrão à conta da Dotação Orçamentária, Elemento de Despesa e Fonte de Recurso, descrita a seguir: 03.0301.04.122.0004.2004. Elemento de despesa: 3.3.90.30 – Materiais de Consumo. FONTE: 1.500.000.000. Recurso Próprio – Ficha:37

Aliança do Tocantins - TO, 13 de julho de 2022.

Solange Soares da Silveira Presidente da Comissão de Contratação



ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO PARA *HABILITAÇÃO*

	, inscrita no CNPJ n°, neste ato representada pelo representant		
	mandato, nomeia e constitui, seu		
n° n° 14.133 de 01 de abril de 20 Declaro, ter interesse em atend CREDENCIAR/CONTRATAR que atendam às necessidades de	Identidade com RG n°. DECLARO, sob as penas da lei, para cum 21, inexistir qualquer fato impeditivo para der a convocação e participar do CREDE pessoas jurídicas do ramo de restaurantes, o Poder Executivo Municipal, conforme esp iamento, e Termo de Referência.	nprimento do disp a participação ne ENCIAMENTO a , lanchonetes e p	oosto da Lei ste certame. fim de ser anificadoras
	TO, _	de	de 2022.
	(Nome, R.G, Função ou Cargo		
	Assinatura do Representante Legal		
C	ou do Procurador da empresa participante)		



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES EDITALÍCIAS

	, inscrita no CNPJ nº	
sede na	, neste ato representada pe	elo representante,
	nte instrumento de mandato, nomeia e constit	
portador (a) da Cédula de Ider	ntidade com RG n°.	, CPF(MF)
_	DECLARO para os devidos fins que possuo	
	o às condições de qualificação, DECLARO	=
• • •	qualquer exigência para habilitação consta	
•	sejará aplicação de penalidade a Declarante.	inc do Edital de
Credenciamento II . 003/2022, en	sejara apricação de penandade a Deciarante.	
	TO 1	1 2022
	TO, de	de 2022.
	(Nome, R.G, Função ou Cargo	
As	ssinatura do Representante Legal	
ou do	Procurador da empresa participante)	



ANEXO IV

MODELO - DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO AO ART. 7°, INCISO XXXIII, DA CF.

A empresa	, inscrita no CNPJ nº, com
sede na	_, neste ato representada pelo representante,
	ento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador,
o Sr. (a).	, portador
(a) da Cédula de Identidade com R	RG n°, CPF(MF)
n°, DECLARA	
ii, DECLARA	i, que.
a) Atá a masanta data inaviatam f	into importativos non ovo hebilitos a no nucento
	atos impeditivos para sua habilitação no presente
ocorrências posteriores;	que está ciente da obrigatoriedade de declarar
b) Encontra-se em situação regular p	perante o Ministério do Trabalho no que se refere à
observância do disposto no inciso	XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não
-	al menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno
-	osos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer
, , ,	seis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de
14 (quatorze) anos.	ois) allos, salvo na condição de aprendiz, a partir de
14 (quatorze) anos.	
	TO 1 1 2022
	TO, dede 2022.
(Nome, R.C	G, Função ou Cargo
•	Representante Legal
ou do Procurador	da empresa participante)



ANEXO - V

DECLARAÇÃO DE INEXISTECIA EM SEU QUADRO DE EMPREGADOS, SERVIDORES PÚBLICOS DATIVA.

A empresa	, inscrita no CNPJ nº	, com
sede na	, neste ato representada pelo	, 0
Sr. (a)		, portador (a)
da Cédula de Identidade d	com RG nº	, CPF(MF)
n°	DECLARA, que não existe em seu quadro de	empregados,
servidores públicos da contratante e decisão, na forma do art. 9°, § 1°da L Por ser expressão de verdade, firman		ou tomada de
	TO, de	de 2022.
Assin	ome, R.G, Função ou Cargo natura do Representante Legal ocurador da empresa participante)	



ANEXO VI

CARTA PROPOSTA

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO PARA: COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

ATT: PRESIDENTE DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

A em	presa		,	pessoa jur	ídica de di	reito privado	o, inscrita	no CNPJ/MF
sob	0	n°		/	0001,	com	sec	de na
				,	, n	este ato de	vidamente	representada
pelo	Sr ,	,		brasileiro,	portadora	da Cédula	de Identi	idade RG nº
	SSP/,	inscrita no	CPF/MF	sob o n	0	, reside	ente e do	miciliada na
					,.	Vem atrave	és desta,	para fins de
crede	nciamento	junto ao Mu	nicípio de	Aliança d	lo Tocantin	s - TO, a do	ocumentaçã	ão exigida no
Edita	l do proces	sso de credenc	iamento n'	° 003/2022	2.		,	C
Na o	portunidad	le, esclareço	que os for	necimento	os ora ofere	ecidos para	credencian	nento junto a
			•					cantins – TO,

serão propostos conforme especificações, quantitativos e valores abaixo especificados.

<u>OBJETO – LANCHONETES/PANIFICADORA:</u>

Item	Quant	Und	Especificação	Valor
				por Kg
01	100	Kg	PASTEL DE CARNE: Pastel frito de came: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de came moída e tomate picado. Peso 50g	35,67
02	90	Kg	PASTEL DE FRANGO: Pastel frito de frango: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango. Peso 50g	35,67
03	90	Kg	PASTEL DE PRESUNTO E QUEIJO: Pastel frito: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango Peso 50g	35,67
04	90	Kg	COXINHA DE FRANGO: cozinha frita de frango: o pastel deve ter massa de trigo especial, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de frango desfiado. Peso 50g.	35,67
05	72	Kg	COXINHA DE PRESUNTO DE QUEIJO: Coxinha frita de frios: a cozinha deve ter farinha de trigo, ovos, leite, fermento e sal. Com recheio de presunto e queijo.Peso 50g.	32,33
06	72	Kg	ENROLADINHO DE QUEIJO: Enroladinho de queijo	34,00



		_	<u>, </u>	
			assado: o enroladinho deve ter farinha de trigo, fermento	
			biológico, ovos, óleo, leite, açúcar, recheado com queijo,	
			leite condensado e coco ralado para cobertura. Peso 50g.	
07	87	Kg	ENROLADINHO DE SALSICHA: Enroladinho de	35,67
			salsicha assado: o enroladinho deve ter farinha de trigo,	ŕ
			fermento biológico, ovos, óleo, leite, sa1, recheado com	
			salsicha. Peso 50g.	
08	87	Kg	TORTA DE FRANGO: A torta deve ter farinha de trigo,	39,00
		8	ovos, óleo, margarina, recheada com peito de frango	2,,00
			desfiado, tomate, requeijão. Com média de 25 a 30	
			pedaços de 120g.	
09	100	Kg	TORTA DE CARNE: A torta deve ter farinha de trigo,	39,00
0)	100	INS.	ovos, óleo, margarina, recheada com peito came moída,	37,00
			tomate. Com média de 25 a 30 pedaços de 120g	
10	50	Kg	QUIBE: O quibe deve ter farinha de trigo para quibe,	33,33
10	30	INg.	came moída, manteiga. 50g	33,33
11	40	Kg	PÃO DE QUEIJO: O Pão deve ter polvilho doce,	20,67
11	40	INg.	ovos, queijo, óleo, leite, água e sal. 50g	20,07
12	32	Kg	BOLO DE MANGULÃO: O bolo deve ter polvilho	
12	32	Kg	doce, ovos, Sal a gosto, queijo, com média de 08 a	25,67
			10 pedaços de 120g	23,07
13	42	Kg	PE RACHADO: Deverá ser feito com polvilho doce,	
13	42	Kg	óleo, ovos, sal. 50g	20,67
			olco, ovos, sai. 30g	20,07
14	35	Kg	BROA: Deve ser feita com polvilho doce, óleo,	
			açúcar margarina, ovos. 50g	32,00
15	37	Kg	BISCOITO MINEIRO DE QUEIJO: Deve ser feita	23,67
10		118	com polvilho azedo, queijo, leite, óleo, sal, ovos, peso 100g	20,07
16	30	Kg	EMPADINHA DE CARNE: A empada deve ser feita	46,00
10		11-8	com farinha de trigo, ovos, fermento, sal, margarina,	.0,00
			recheada com carne bovina moída e tomate picado; 100	
			σ	
17	32	Kg	EMPADINHA DE FRANGO: A empada, deve ser feita	49,00
1	32	115	com farinha de trigo, fermento, Sal, margarina recheada	15,00
			com frango desfiado e requeijão. 100g	
18	36	Kg	MINI PIZZA (brotinho): A pizza deve ser farinha	25,00
10	30	118	de trigo, ovos, óleo, fermento, Sal, queijo, molho de	23,00
			tomate, orégano e Linguiça calabresa picada e cebola	
			picada. 100g	
19	30	Kg	MINI SANDUICHE NATURAL: Deve ser feito com	21,67
		115	pão caseiro de leite redondo 50g, cenoura, creme de	21,07
			leite, maionese, alface, salsinha, tomate, milho	
			verde. Peso120g	
	1		10140. 1 0501208	



20	40	Kg	MINI ESFIHA: Deve ser feito com farinha de	36,00
		8	trigo, açúcar, fermento, óleo, margarina, leite, sal,	2 3,3 3
			ovos,recheada com came moída, tomate. 50g	
21	44	Kg	PÃO FRANCES: Produto fermentado, preparado,	20,33
			obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água. 100g	,
22	37	Kg	PÃO CASEIRO: Deve ser feito com Farinha de trigo,	21,67
			fermento, açúcar, óleo, leite, sal, Peso 150g	
23	50	Kg	PETA DE POLVILHO ASSADA: Deve ser feito com	35,67
			polvilho azedo, leite integral, margarina vegetal, ovos e	
			sal 80g	
24	50	L	SUCOS NATURAIS: vários sabores adoçados com	
			açúcar ou adoçante.	16,36
25	30	L	REFRIGERANTE: variados, regular ou sem açúcar	
			(zero ou diet).	9,33
26	25	Kg	BOLO DE MILHO VERDE: Bolo simples kg: deverá	
		18	ser feito de farinha de milho especial, leite, ovos, óleo,	19,67
			milho verde, formato redondo assado ao ponto. Peso	
			podendo variar entre 500 a 600g com média de 25	
			a 30 pedaços.	
27	25	Kg	BOLO FORMIGUEIRO: Bolo simples kg: deverá ser	20,67
			feito de Farinha de trigo, fermento, açúcar, ovo, óleo,	
			granulado sabor chocolate, redondo assado ao ponto.	
			Peso podendo variar entre 500 a 600g com média	
			de 25 a 30 pedaços.	
28	25	Kg	BOLO DE COCO: Bolo simples kg: deverá ser feito	20,67
			com farinha de trigo, fermento, leite de coco, coco	
			ralado, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto.	
			Peso podendo variar entre 500 a 600g com média	
			de 25 a 30 pedaços.	
29	25	Kg	BOLO DE FUBA: Bolo simples kg: deverá ser feito	20,67
			com fubá, fermento, leite, ovos, óleo, formato redondo	
			assado ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g	
20	25	IZ -	com média de 25 a 30 pedaços.	17.00
30	25	Kg	BOLO DE TRIGO: Bolo simples kg: deverá ser feito	17,00
			com farinha de trigo, fermento, leite, ovos, margarina,	
			formato redondo assado ao ponto. Peso podendo variar	
31	25	V a	entre 500 a 600 com média de 25 a 30 pedaços. BOLO DE CENOURA C/ COBERTURA DE	17,00
31	23	Kg	CHOCOLATE Bolo com cobertura kg: deverá ser	17,00
			feito com farinha de trigo, fermento, cenoura, ovos,	
			óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo	
			variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços.	
			Tariai chiac 300 a 000g com media de 23 a 30 pedaços.	



32	25	Kg	BOLO DE CHOCOLATE: Bolo simples kg: deverá	17,00
			ser feito com farinha de trigo, fermento, chocolate em	
			pó, leite, ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto.	
			Peso podendo variar entre 500 a 600g com média de 25	
			a 30 pedaços.	
33	25	Kg	BOLO DE LIMÃO: Bolo simples kg: deverá ser feito	17,00
			com farinha de trigo, fermento, suco de limão, ovos,	
			óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso podendo	
			variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30 pedaços.	
34	25	Kg	BOLO DE BAUNILHA: Bolo simples kg: deverá ser	17,00
			feito com farinha de trigo, fermento, essência de	
			baunilha, leite, ovos, margarina, formato redondo assado	
			ao ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com	
			média de 25 a 30 pedaços.	
35	25	Kg	BOLO DE LARANJA: Bolo simples kg: deverá ser	17,00
			feito com farinha de trigo, fermento, suco de laranja,	
			ovos, óleo, formato redondo assado ao ponto. Peso	
			podendo variar entre 500 a 600g com média de 25 a 30	
			pedaços.	
36	25	Kg	BOLO MANÉ PELADO: Bolo simples kg: deverá ser	17,00
			feito de farinha de mandioca, queijo, margarina, açúcar,	
			coco ralado, leite, ovos, sendo redondo, assado ao	
			ponto. Peso podendo variar entre 500 a 600g com média	
			de 25 a 30 pedaços.	
37	22	Kg	BISCOITO DOCE (QUEBRADOR) Deverá ser feito	
			com Polvilho azedo, óleo, açúcar, sal refinado, ovos.	17,67
			50g	
38	25	Kg	ROSCA HÚNGARA: Deverá ser feito com Farinha de	
			trigo, fermento, açúcar, óleo, leite, deverão ter cobertura	14,67
			suave de calda de leite condensado e coco ralado. 100g	
39	25	Kg	ROSCA DOCE SIMPLES COM COBERTURA 50G	17,67
			Deverá ser feito com Farinha de trigo ovos, leite,	
			fermento, margarina, óleo açúcar	
40	5	Kg	Torta Chocolate Bolo recheado e confeitado, com	56,00
			camadas de recheio sabor chocolate com maracujá. De	
			formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	
41	05	Kg	Torta Leite ninho Bolo recheado e confeitado, com	56,00
			camadas de recheio sabor leite ninho trufado. De	
			formato redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	
42	05	Kg	Prestigio Bolo recheado e confeitado, com camadas de	56,00
			recheio chocolate com coco. De formato redondo ou	
			quadrado. (Kg do bolo)	
43	05	Kg	Abacaxi Bolo recheado e confeitado, com camadas de	56,00
L		1		



			recheio de abacaxi. De formato redondo ou quadrado.	
			(Kg do bolo)	
44	05	Kg	Coco Bolo recheado e confeitado, com camadas de	56,00
			recheio de coco com abacaxi. De formato redondo ou	
			quadrado. (Kg do bolo)	
45	05	Kg	Sonho de valsa Bolo recheado e enfeitado, com	56,00
			camadas de recheio de sonho de valsa. De formato	
			redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	
46	05	Kg	Morango Bolo recheado e confeitado, com camadas de	56,00
			recheio de morango com leite ninho. De formato	
			redondo ou quadrado. (Kg do bolo)	

DISPOSIÇÕES GERAIS:

Assumimos inteira responsabilidade pôr quaisquer erros ou omissão que venham a serem verificados na preparação desta;

DECLARAMOS, que o prazo de validade da presente proposta, é conforme Termo de Referência;

DECLARAMOS, que nossos preços apresentados já estão contemplados todos os impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciário, fiscais e comerciais, sem mais nenhum ônus ao município de Aliança do Tocantins - TO.

TO,	de	de 2022.
(Nome, R.G, Função ou Cargo		
Assinatura do Representante Legal		
ou do Procurador da empresa participante)		



ANEXO VI

CARTA PROPOSTA

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO PARA: COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

ATT: F	PRESIDEN	TE DA	CC	
			, pessoa jurídica de direito privado, inso /0001, com	
pelo S	Sr , _SSP/,	inscrita		ldentidade RG n' e domiciliada na
Edital	do process	so de cre	, Vem através de o Município de Aliança do Tocantins - TO, a docume edenciamento nº 003/2022. eço que os fornecimentos ora oferecidos para creder	
esse as serão p	necessida	ades da conform	Administração Pública do Município de Aliança do e especificações, quantitativos e valores abaixo especi-	Tocantins – TO
Item	Quant.	Und.	Especificações do material.	Valor unitário
01	400	KG	SERVICE-SELF SIMPLES	35,67
02	700	KG	COMERCIAL COMPLETO	39,33
03	5.000	UN	COMIDA ACONDICIONADA EM MARMITEX.	18,75
Assum verifica DECL Referê DECL taxas,	ados na pr ARAMOS ncia; ARAMOS encargos	ira respeparaçã , que , que r trabalhi	ponsabilidade pôr quaisquer erros ou omissão que	nforme Termo de odos os impostos, nenhum ônus ac

Edital Chamamento Público nº 003/2022

(Nome, R.G, Função ou Cargo Assinatura do Representante Legal ou do Procurador da empresa participante)



ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

CONTRAT	TO N° 0/2	2022	<i>MU</i> I	NICIPIO D	E ALIANÇA	CELEBRADO EN DO TOCANTIN	'S - TO,
			EA	<i>EMPRESA</i>			_ .
direito públi Rodrigues, in neste ato rep no CPF/MF domiciliado – TO, dora inscrita no C SSP/ e denominada nº 14.133/21 da referida	co, inscrita n° 71, Fone presentada p sob o n° 47 na rua 110, vante deno CNPJ sob r , brasi inscrita no CONTRA I de 01 de 1 lei, e do E	no CNPJ sob e 063 3377-1 pelo Senhor Pr 76.832.281-68 , n° 116, Quad minada CON n° leira, (qualific CPF sob n° _ TADA, resolumarço de 202	o o nº 25 715, CE refeito El 3, Cédula dra 18, L TRATA , com se cação co, vem cele 1, com i enciame	i.042.219/00 i.P: 77.455-0 lves Moreira a de identida ote 11, Seto ANTE e, de ede na mpleta), por residente e ebrar o prese nexigibilida nto nº 003/2	001-84, com s 000, centro, a Guimarães, ade nº 2.628.0 r Jardim Alia e outro lado, , represadora da Cé domiciliada rente Contrato de de licitação 2022 e dema	- TO, pessoa jurí sede na Rua David Aliança do Tocant brasileiro, casado, 055, SSP/GOI, resunça, Aliança do Tocant a empresa presentada legalmentada de Identidade na, do o, que será regido pro nos termos do a dis normas regulantitam::	Araújo tins/TO, inscrito sidente e ocantins ente por e,oravante pela Leiurtigo 74
CLÁUSUL	A PRIMEI	RA – DO OB	ЈЕТО				
1.1) ob	ojeto d	lo	presente	termo	contratual	é
a							·
2.1 O objeto Municipal do 2.2 Após o	o do contra e Administr término d	nto será execu ração.	itado de	acordo con	n a solicitaçã	TO DO OBJETO ño por parte da Se ará relatório conte	ecretaria

- quantitativos dos serviços prestados.
- 4.3 O valor devido para pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários às correspondentes quantidades utilizadas.
- 4.4 Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o Contratante atestará o relatório apresentado, de acordo com os valores preestabelecidos e contratados, autorizando a emissão do faturamento.
- 4.5 Não serão aceitas despesas que não sejam devidamente autorizadas pela Prefeitura Municipal, sendo que as despesas sem autorização e/ou autorizadas por terceiros serão de responsabilidade do Contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA



3.1 O presente credenciamento terá vigência de 12 (doze) meses a partir sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma da Lei, de acordo com o art. 124 da Lei 14.133/21 ou rescindido antes do prazo, desde que não observadas às normas deste contrato e as exigências legais relacionadas, não gerando nenhum ônus para a CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS E ESPECIFICAÇÃO E VALOR DO CONTRATO

4.1 – A **CONTRATANTE** pagará a CREDENCIADA/CONTRATADA, o valor conforme especificado abaixo.

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÕES	VALOR UNIT

Parágrafo único - O valor total devido para pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários, conforme descrito acima, às correspondentes quantidades efetivamente utilizadas.

CLAUSULA QUINTA – DO INSTRUMENTO DE AUTORIZAÇÃO

5.1 Os instrumentos de autorizações dos serviços serão confeccionados pela Contratante e serão válidos apenas para os atendimentos perante as empresas devidamente credenciadas/contratadas.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CREDENCIADA/CONTRATADA

- 6.1 A CREDENCIADA/CONTRATADA assume por força do presente instrumento a responsabilidade de indenizar a CONTRATANTE dos danos ou prejuízos, inclusive causados a terceiros, em razão de erros, falhas e outras irregularidades provenientes de negligência, desídia, má fé, que tornarem objeto contratado impróprio a finalidades a que se destinam; tudo isso sem prejuízo da responsabilidade criminal cabível.
- 6.2 Executar o objeto de acordo com as condições estabelecidas neste contrato, utilizando-se da melhor técnica, com o fim de conseguir um perfeito fornecimento do item especificado, observando os critérios de qualidade usualmente adotados para o item de igual natureza, e dentro dos prazos estabelecidos;
- 6.3 Além das responsabilidades previstas nesta cláusula, obriga-se, ainda, a CONTRATADA a:
- 6.4 A CONTRATADA Obrigar-se-á, pelo período que durar a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de regularidade que habilitou e qualificou o Contratado no certame precedente a este Contrato.
- 6.4.1 Providenciar a imediata correção de deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;
- 6.4.2 Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- 6.5 A contratada não poderá, em hipótese alguma, negociar o presente contrato, bem como faturas e duplicatas decorrentes do mesmo, com terceiros quer seja pessoa física, jurídica ou qualquer tipo de instituição financeira, sem prévia concordância da CONTRATANTE;



- 6.6 A Contratada se obrigará a cumprir rigorosamente os prazos dos fornecimentos conforme solicitação feita pela Secretaria Municipal de Administração e Fundo Municipal de Assistência Social, Fundo Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Educação;
- 6.7 A contratada não poderá transferir ou ceder em parte ou em todo o presente contrato sem previa concordância da CONTRATANTE;
- 6.8 Estar regularizada com todas e quaisquer exigências que incidam ou venham incidir sobre a referida operação junto aos órgãos fiscalizadores e normalizadores, conforme o caso.
- 6.8.1 Advertência, para pequenos atrasos na execução do contrato, não podendo estes ser superior a 4 horas.
- 6.8.2 Multa moratória de 5% (cinco por cento) do valor contratado, sem prejuízo da rescisão do contrato, por cada infração cometida (atraso no fornecimento do item em desacordo com o objeto.
- 6.8.3 Multa rescisória no valor de 1% (um por cento) do valor do contrato.
- 6.8.4 Suspensão temporária e impedimento de contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, por prazo não superior a 2 (dois) anos, sem prejuízo da rescisão do contrato, por suspensão ou paralisação de serviço público ou de atividades nas repartições públicas em decorrência de atraso ou inadimplemento do contratado.
- 6.8.5 Declaração de inidoneidade para contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, sem prejuízo da rescisão do contrato, por suspensão ou paralisação de serviço público essencial em decorrência de atraso ou inadimplemento do contratado.
- 6.9 As multas, aplicadas após regular processo administrativo, serão limitadas ao valor do contrato e descontadas da garantia do respectivo pacto, permitindo a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA suspender os pagamentos até a conclusão do processo.

Parágrafo único – A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do **CONTRATANTE**, não eximirá a **CONTRATADA** de total responsabilidade pela execução dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 7.1 A CONTRATANTE obriga se á:
- 7.1.1 Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução deste credenciamento;
- 7.1.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Credenciada/Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 7.1.3 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 7.1.4 Notificar a Credenciada/Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 7.1.5 Pagar à Contratada o valor resultante do fornecimento do item, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos e neste contrato;
- 7.1.6 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada.

CLÁUSULA OITAVA- DOS PAGAMENTOS



- 8.1 Pelos serviços contratados e efetivamente executados, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA os preços das quantidades constantes de sua proposta, no termo de referência e neste contrato.
- 8.2 Nos preços estão incluídas todas as despesas, licenciamento, seguro total, encargos sociais, tributos, descontos, emolumentos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais e parafiscais, transportes, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento necessárias em decorrência, direta e indireta, da execução do objeto deste Contrato.
- 8.3 O pagamento será efetuado, de acordo com os quantitativos adquiridos pela Secretária Municipal de Administração, subsequentes na forma de relatório de informações que comprove a exatos termos da contratação, através de transferência on-line, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura dos serviços efetivamente prestados, atestados e protocolados na Secretaria Municipal de Administração.
- 8.4 O pagamento será efetuado com a apresentação das Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas; Certificado de regularidade de situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); Certidão de regularidade de tributos estadual, e, Certidão de regularidade de tributos municipal.

CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

- 9.1. Observado o disposto no artigo 140 da Lei 14.133/21, o recebimento do objeto deste credenciamento será realizado da seguinte forma:
- 9.2 Provisoriamente, assim que efetuada o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;
- 9.3 Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade fornecida e consequente aceitação.
- 9.4 No caso de consideradas insatisfatórias as condições do fornecimento recebido provisoriamente mal sucedido, será lavrado Termo de Recusa.
- 9.5 No caso de a substituição não ocorrer no prazo estabelecido pela CREDENCIANTE, a CREDENCIADA, se reincidente, poderá ser descredenciada.
- 9.6 O recebimento provisório e definitivo não exclui a responsabilidade civil e criminal da credenciada perante terceiros se for a causadora de prejuízo a estes.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DOTAÇÕES ELEMENTOS DE DESPESAS E FONTES DE RECURSOS:

10.1 As despesas decorrentes com a contratação do objeto desta licitação correrão por conta das dotações orçamentárias alocadas a Administração aprovadas em Lei. Em caso de necessidade de suplementação para cobertura das despesas oriundas desta contratação, fica a cargo do Setor de Contabilidade classificar a Dotação Orçamentária: 03.0301.04.122.0004.2004. Elemento de Despesa: 3.3.90.30. FONTE: 1.500.000.000. Recurso Próprio. Ficha:37



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A fiscalização e acompanhamento da execução do fornecimento serão efetuados pelo servidor denominada fiscal de contrato, a Senhora Clarice Moreira de Souza, inscrito na portaria nº 11/2022, 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 na Lei 14.133/21.

A omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.

Ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da contratada, os titulares da fiscalização deverão, de imediato, comunicar por escrito ao órgão de administração do contratante, que tomará as providências para que se apliquem as sanções previstas na lei, no Edital, Termo de Referência e na Minuta de Contrato, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 - Além do direito ao ressarcimento por eventuais perdas e danos causados pela CONTRATADA, por descumprir compromissos contratuais definidos neste instrumento, poderão ser-lhe impostos sanções elencadas nos artigos 155 e 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

13.1 - A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da CONTRATADA assegurará à CONTRATANTE, o direito de rescisão nos termos do artigo art. 137 da Lei 14.133/21, assegurados o contraditório e a ampla defesa, mediante notificação por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PROIBIÇÃO

15.1 - Fica expressamente vedada a vinculação, o comprometimento ou alienação deste Contrato, em operações de qualquer natureza, sem exclusão de uma só delas, que a CONTRATADA tenha ou venha a assumir, de modo a não prejudicar o bom andamento dos serviços

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – TRIBUTOS

14.1 − A CONTRATANTE, quanto fonte retentora, descontará dos pagamentos a efetuar, os tributos a que esteja obrigada pela Legislação vigente, fazendo o recolhimento da parcela retida, no prazo legal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PROIBIÇÃO

15.1 - Fica expressamente vedada a vinculação, o comprometimento ou alienação deste Contrato, em operações de qualquer natureza, sem exclusão de uma só delas, que a CONTRATADA tenha ou venha a assumir, de modo a não prejudicar o bom andamento dos serviços.



CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 Fica ajustado, ainda que:

- I- Consideram-se parte integrante do presente contrato, como se nele estivessem transcritos o Edital de Credenciamento nº 003/2022 e seus respectivos Anexos.
- II Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições da Lei Federal nº 14.133/21, e as normas regulamentares.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1 Fica eleito, desde já o Foro da Comarca da cidade de Gurupi - TO, para dirimir quaisquer questões oriundas ou relativas à aplicação deste Contrato.

E assim, por estarem às partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em (duas) duas vias de igual teor e forma que lido e achado conforme, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

	Aliança do Tocantins - TO, d	e 202
	Elves Moreira Guimarães	
	Prefeito Municipal	
	Credenciado/Contratado	
Testemunhas:		
	2	_
CDE:	CPF	•