**COMPOSIÇÃO DO EDITAL**

**PREÂMBULO**

**1. DO OBJETO**

**2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**3. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO**

**4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS**

**5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS**

**6. DA SESSÃO PÚBLICA**

**7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**8. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

**10. DA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARAMICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**11. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**12. DA NEGOCIAÇÃO**

**13. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**14. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**15. DA HABILITAÇÃO**

**16. DOS RECURSOS**

**17. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**19. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**20. DO CONTRATO E CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO**

**21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**23. DO FORO**

**DAS PARTES INTEGRANTES DO EDITAL:**

**ANEXOS**

ANEXO I – Critério de Julgamento e Relação/Descrição dos Produtos

ANEXO II – Termo de Referência

ANEXO III – Minuta de Contrato

ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços

**MODELOS**

MODELO 1 – Carta de Correção de Proposta de Preços

MODELO 2 – Declaração de atendimento ao disposto no artigo 9º, inciso III da Lei 8.666/93

|  |
| --- |
| **PREÂMBULO** |
| A **SUPERINTENDÊNCIA DA CENTRAL DE LICITAÇÃO** da **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DO TOCANTINS** torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação em tela na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nos termos deste Edital e seus anexos. Este pregão será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a) e respectiva equipe de apoio designados pela Portaria/SESAU nº 523 de 25/07/2017, expedida pelo Secretário de Estado da Saúde. O presente edital foi submetido a análise jurídica da Superintendência de Assuntos Jurídicos da Secretaria de Estado da Saúde e da Procuradoria Geral do Estado. |
| **Processo:**2017/30550/006768 **Tipo de licitação: Menor Preço** |
| **Data da abertura: 15 de março de 2018 Hora da abertura: 09 horas (Horário de Brasília)** |
| **Retirada do Edital (portal/SISTEMA):** www.saude.to.gov.br / www.comprasgovernamentais.gov.br |
| **Local da sessão:** www.comprasgovernamentais.gov.br |
| **Registro de Preços: (X) SIM () NÃO** |
| **SETORES RESPONSÁVEIS PELA SOLICITAÇÃO** |
| **Superintendência:** Superintendência de Aquisição e Estratégia de Logística |
| **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA** |
| **Fonte de Recursos:** 0250 |
| **Ação do PPA / Orçamento:** 4113 |
| **Natureza da Despesa:** 33.90.30 |
| **Valor Total Estimado: Em conformidade com o disposto nos Acórdãos nº 1888/2010 e 2080/2012 do TCU – Plenário, não será divulgado o valor unitário de referência para contratação, disponibilizando quando solicitado pelas Licitantes somente após a fase de lances.** |
| **LEGISLAÇÃO APLICADA** |
| **Constituição da República Federativa do Brasil, Artigo 37:** Regula a atuação da Administração Pública;**Lei Federal nº 8.666, de 21/06/1993:** Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências, sendo aplicadas ainda todas as suas alterações;**Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002:** Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;**Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006**: Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e altera outros dispositivos legais, alterada pela Lei Complementar nº. 147 de 07 de agosto de 2014;**Lei Federal nº 12.846, de 01/08/2013:** Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;**Decreto Federal nº 5.450, de 31/05/2005:** Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;**Decreto Federal nº 5.504, de 05/08/2005:** Estabelece a exigência de utilização do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, para entes públicos ou privados, nas contratações de bens e serviços comuns, realizadas em decorrência de transferências voluntárias de recursos públicos da União, decorrentes de convênios ou instrumentos congêneres, ou consórcios públicos;**Decreto Federal nº 6.204, de 05/11/2007:** Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as Microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas de bens, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal;**Decreto Federal nº 7.892, de 23/01/2013:** Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;**Decreto Federal nº 8.538, de 06/10/2015:**Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;**Decreto Estadual nº 2.434, de 06/06/2005:** Dispõe sobre o regulamento da modalidade de licitação denominada Pregão, e adota outras providências; **Decreto Estadual nº 4.769, de 02/04/2013:** Regulamenta o tratamento diferenciado, favorecido e simplificado para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e o Microempreendedor Individual, e adota outras providências;**Decreto Estadual nº. 4.954, de 13/12/2013:** Define regras específicas para os órgãos e entidades do Poder Executivo, quanto à responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos ilícitos contra a administração pública, e adota outras providências;**Decreto Estadual nº 5.344, de 30/11/2015:** Dispõe sobre o regulamento do Sistema de Registro de Preços – SRP, e adota outras providências;**Portaria/SESAU nº 11, de 16/01/2015 (DOE nº 4.300, de 20/01/2015):**Estabelece parâmetros, responsabilidades e rotinas sobre os Termos de Referência elaborados pelas áreas técnicas da Secretaria de Estado da Saúde, e dá outras providências;**Portaria/SESAU Nº. 108, de 05 /03/2015, (DOE nº. 4.331, de 06/03/2015):** Institui no âmbito da Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Tocantins, regras específicas para apuração de eventuais descumprimentos de regras editalícias dos certames promovidos pela Superintendência de Compras e Central de Licitação, e adota outras providências. |
| **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO ESTADO DO TOCANTINS** |
| **UASG: 925958 Pregoeiro(a): Kássia Divina Pinheiro Barbosa Koelln** |
| **Telefone:** (063)3218-1715/1722 **E-mail:**superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br/cpl.saudeto@gmail.com |
| **Endereço:** Av. NS 01, AANO, Praça dos Girassóis, s/nº, Palmas/TO, CEP: 77.015-007 |
| **Horário de Atendimento:** Das 08h00min às 12h00min; das 14h00min às 18h00min. |

1. **DO OBJETO**

**1.1.** O presente pregão tem como finalidade o **Registro de Preços** para contratação de empresa especializada no fornecimento de Frutas, Verduras e Legumes para atendimento das Unidades de Saúde da SES/TO.

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

**1.3.** As quantidades constantes na especificação do Anexo I são estimativas, podendo a Administração não contratar a totalidade das mesmas.

**2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**2.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, e perante o Sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI, por meio do sítio **www.comprasgovernamentais.gov.br**, onde para ter acesso ao Sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI.

**2.2.** O uso da senha de acesso pela Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do SISTEMA ou a SESAU/TO responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**2.3. Não poderão participar deste Pregão:**

**2.3.1.** Empresa **suspensa** de participar de licitação ou de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, durante o prazo da sanção aplicada;

**2.3.2.** Empresa **impedida** de participar de licitação ou de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, durante o prazo da sanção aplicada;

**2.3.3.** Empresa **declarada** inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

**2.3.4.** Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

**2.3.5.** Empresa que seu ato de constituição e as respectivas alterações (estatuto, contrato social ou outro) não incluam o objeto deste Pregão;

**2.3.6.** Empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão ou incorporação;

**2.3.7.** Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos produtos, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

**2.3.8.** Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;

**2.3.9**. Ainda não poderão participar do Pregão, aqueles de que trata o artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993, ou que seu ramo de atividade (código e descrição da atividade econômica principal e/ou código e descrição das atividades econômicas secundárias) não contemple o objeto deste Pregão.

**3. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO**

**3.1.** As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública, via internet.

**3.2.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao SISTEMA Eletrônico, no portal eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**.

**3.3.** O credenciamento junto ao provedor do SISTEMA e as devidas atualizações implicam na responsabilidade legal única e exclusiva da Licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

**3.4.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do SISTEMA para imediato bloqueio de acesso.

**4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS**

**4.1. Da impugnação:**

**4.1.1.** Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição, que deverá ser protocolada no Protocolo Geral desta Secretaria, ou enviada para o e-mail: **superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br**obrigatoriamente com cópia para **cpl.saudeto@gmail.com**. O solicitante deverá confirmar recebimento do e-mail através do telefone (63) 3218-3247.

**4.1.2.** O(a) Pregoeiro(a), auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. Caso contrário, poderá abrir ou suspender a sessão, na forma da lei, antes do julgamento do mérito, se for o caso.

**4.1.3.** Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**4.2. Do pedido de esclarecimentos:**

**4.2.1.** Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá pedir esclarecimento quanto ao ato convocatório deste Pregão mediante petição, que deverá ser protocolada no Protocolo Geral desta Secretaria, ou enviada para o e-mail: **superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br**obrigatoriamente com cópia para **cpl.saudeto@gmail.com**. O solicitante deverá confirmar recebimento do e-mail através do telefone (63) 3218-3247.

**4.3.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no e-mail indicado pela Licitante, podendo ainda, ser disponibilizado no portal eletrônico [**www.comprasgovernamentais.gov.br**](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)ficando acessível a todas as demais Licitantes para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a).

**5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS**

**5.1.** A Licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do SISTEMA eletrônico, até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

**5.2.** A Licitante deverá consignar, na forma expressa no SISTEMA eletrônico, o valor unitário para cada item da proposta, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

**5.3.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a Licitante às sanções previstas neste Edital.

**5.4.** As propostas ficarão disponíveis no SISTEMA eletrônico, entretanto, até a abertura da sessão, a Licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

**5.5.** A Licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

**5.6.** A Licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

**5.7.** A Licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

**6. DA SESSÃO PÚBLICA**

**6.1.** A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo(a) Pregoeiro(a), ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no portal eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**.

**6.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as Licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do SISTEMA eletrônico.

**6.3.** Cabe a Licitante acompanhar as operações no SISTEMA eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo SISTEMA, pelo(a) Pregoeiro(a) ou de sua desconexão.

**6.4.** A sessão poderá ser reagendada a critério do(a) Pregoeiro(a) sempre que se fizer necessário, devendo a Licitante fazer os acompanhamentos devidos.

**7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**7.1.** O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, sendo que somente as consideradas classificadas participarão da fase de lances.

**7.2.** Serão desclassificadas pelo(a) Pregoeiro(a), motivadamente, as propostas:

a) Que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital;

b) Que não contenham a descrição do produto ofertado;

c) Que se identificar no SISTEMA, sendo que somente será considerada como identificação, a descrição do CNPJ ou da Razão Social completa da Licitante.

**8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**8.1.** Aberta a etapa competitiva, as Licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do SISTEMA eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance.

**8.2.** A Licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no SISTEMA.

**8.3.** Durante o transcurso da sessão, as Licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

**8.4.** Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

**8.5.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da Licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**8.6.** Durante a fase de lances, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

**8.7.** Se ocorrer a desconexão do(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa de lances e o SISTEMA eletrônico permanecer acessível as Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**8.8.** No caso de a desconexão do(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa as participantes no portal eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**.

**8.9.** O encerramento da etapa de lances será decidido pelo(a) Pregoeiro(a), que informará, com antecedência de 01 (um) a 60 (sessenta) minutos, o prazo para início do **tempo de iminência**.

**8.10.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, a critério do(a) Pregoeiro(a), emitido pelo SISTEMA eletrônico às Licitantes, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo SISTEMA eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**09. DA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARAMICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**9.1.** Conforme previsto no artigo 48, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006, fica reservada uma cota no percentual de até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo de cada item, preferencialmente para contratação de microempresas ou empresas de pequeno porte.

**9.2.** Para a cota reservada para microempresas ou empresas de pequeno porte, a proposta de preços deverá ser apresentada separadamente da cota principal, se for o caso.

**9.3.** Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada a Licitante vencedora da cota principal, ou diante de sua recusa, as Licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço da primeira colocada.

**9.4.** Se a mesma Licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação de quaisquer das cotas deverá ocorrer pelo preço da que tenha sido menos.

**9.5.** Para efeitos da Lei Complementar nº. 123/2006, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o [art. 966 da Lei no 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil)](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/L10406.htm#art966), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

a) No caso da microempresa, aufira, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais); e

b) No caso da empresa de pequeno porte, aufira, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

**9.6.** A sociedade cooperativa com receita bruta igual ou inferior a R$ 4.800.000,00, em conformidade com as disposições do art. 34 da Lei nº 11.488/2007 e do art. 3º, §4º, VI da Lei Complementar nº 123/2006, receberá o mesmo tratamento concedido por esta Lei, às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

**9.7.** A pessoa física ou o empresário individual enquadrado nos limites definidos pelo art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 receberá o mesmo tratamento concedido por esta Lei, às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

**9.8.** A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº 123/2006 independe da habilitação da microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado para a obtenção do regime tributário simplificado.

**9.9.** As Licitantes deverão apresentar declaração, sob as penas da lei, de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparado, e que não possuem quaisquer dos impedimentos do §4º do art. 3º da Lei nº 123/2006, estando aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da referida Lei Complementar (Art. 11 do Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007).

**9.10.** A declaração acima exigida deverá ser manifestada em campo próprio do sistema como condição de participação no pregão. Caso inexistente campo próprio no sistema eletrônico, à declaração deverá ser enviada ao pregoeiro juntamente com a documentação constante do item 15.3.

**10. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

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

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

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

**10.1.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o SISTEMA fará sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate.

**10.1.4.** O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo SISTEMA, decairá do direito previsto nos art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

**10.1.5.** Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta condição, o procedimento licitatório prossegue com os demais Licitantes.

**11. DA NEGOCIAÇÃO**

**11.1.** O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar contraproposta diretamente a Licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação constante dos autos

**11.2.** A negociação será realizada por meio do SISTEMA, podendo ser acompanhada pelas demais Licitantes.

**11.3.** Será vencedora a empresa que atender ao Edital e ofertar o **menor preço.**

**12. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**12.1. O preço estimado para contratação somente será divulgado após o término da fase de lances.**

**12.2.** O(a) Pregoeiro(a) anunciará a Licitante vencedora, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão da mesma, acerca da aceitação do lance de menor valor.

**12.3.** Encerrada a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta de preços classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação constante dos autos.

**12.4.** O item cujo preço total seja superior ao estimado para a contratação, constante dos autos, não será(ão) aceito(s), e portanto, não será(ão) adjudicado(s).

**12.5.** A classificação das propostas será pelo critério de **MENOR PREÇO TOTAL POR LOTE**, observado o **PREÇO UNITÁRIO DE REFERÊNCIA,** obtidos por meio de pesquisa de mercado.

**12.6.** Os **PREÇOS UNITÁRIOS DE REFERÊNCIA** serão utilizados na análise dos valores ofertados pela Licitante, para fins de aceitação ou não da proposta comercial.

**12.7.** Confirmada a aceitabilidade da proposta, o(a) Pregoeiro(a) divulgará o resultado do julgamento do preço, **disponibilizando quando solicitado pelas Licitantes após o encerramento da etapa de lances, o preço estimado para contratação**, procedendo **posteriormente** à verificação da habilitação da Licitante, conforme as disposições deste Edital e seus Anexos.

**12.8.** Se a proposta de preços não for classificada ou se a Licitante não atender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo a respectiva Licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.

**12.9.** Atendidas as especificações do Edital, estando habilitada a Licitante e tendo sido aceito o menor preço apurado, o(a) Pregoeiro(a) declarará a(s) empresa(s) vencedora(s) do(s) respectivo(s) item(ns).

**12.10.** A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no SISTEMA Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

**13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**13.1. A Licitante vencedora deverá adequar sua proposta de preço ao último lance, CONTENDO APENAS DUAS CASAS DECIMAIS APÓS A VÍRGULA, conforme regras matemáticas, e conter ainda:**

**a)** As quantidades; discriminação dos produtos; **espécie/tipo e procedência (se for o caso); marca; valor unitário e total da proposta;**

**b)** A indicação e descrição detalhada das características técnicas do(s) produto(s) proposto(s) para o(s) respectivo(s)item(s) que compõe(m) o objeto desta licitação, em conformidade com os requisitos, especificações e condições estipuladas neste Edital, inclusive prazo de entrega, prazo de validade dos produtos e demais especificações que permitam aferir com precisão ao solicitado no Edital;

**c)** A razão social da proponente; endereço completo; telefone; fax e endereço eletrônico (e-mail), mencionando opcionalmente o banco, número da conta corrente e da agência no qual serão depositados os pagamentos se a Licitante se sagrar vencedora do certame;

**d)** Prazo de entrega e garantia dos produtos; prazo de validade da proposta, e prazo de pagamento, na forma descrita no item 13.10, donde caso a proposta não conste estas informações, serão considerados os prazos do Edital;

**e)** Caso a Licitante envie a sua proposta de preços, contendo mais de duas casas depois da vírgula, a Comissão Permanente de Licitação fará o arredondamento “para menos” (ex: R$ 12,578; será arredondado para R$ 12,57).

**13.1.1. Quanto à elaboração da proposta de preços, deve ser observado ainda que:**

**a)** Solicitação de trocas de produto(s) requerido pela vencedora, somente será(ão) aceito(s) por motivo(s) devidamente justificado(s), mediante manifestação da área técnica;

**13.1.2. As propostas que atenderem aos requisitos do Edital e seus Anexos, caso existam erros, serão corrigidos pelo(a) Pregoeiro(a) na forma seguinte:**

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

**b)** Erro de transcrição das quantidades previstas no Edital: será mantido o preço unitário e corrigida a quantidade e o preço total;

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

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

**e)** Item que não constar da proposta enviada quando solicitada pelo(a) Pregoeiro(a): será incluído o item, preservando as informações da proposta digital da empresa cadastrada no SISTEMA,adequando ao último lance ofertado e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

**13.2.** O valor total da proposta será ajustado pelo(a) Pregoeiro(a) em conformidade com os procedimentos acima;

**13.3.** A correção poderá ser realizada pelo Pregoeiro(a) por meio de carta de correção - Modelo 1, obedecendo aos critérios acima citados, a qual será encaminhada para a Licitante, que poderá contestar no prazo de até vinte e quatro horas contadas do respectivo envio, donde, caso não o faça, considerar-se-á aceita a correção realizada pelo(a) Pregoeiro(a).

**13.4.** A Licitante que abandonar o certame ou deixar de enviar a documentação indicada nesta condição será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas em Lei, bem como neste Edital.

**13.5.** O(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

**13.6.** O(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da SESAU/TO ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.

**13.7**. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

**13.8**. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos e instalações de propriedade da Licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

**13.9.** No preço ofertado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com mão-de-obra, materiais, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.

**13.10. Independente de transcrição por parte da Licitante, obrigatoriamente as propostas terão:**

**a)** O prazo de **validade da proposta**: no mínimo 120 (cento e vinte) dias corridos, contados da abertura da sessão inaugural;

**b)** O prazo de **entrega dos produtos**: conforme Termo de Referência, Anexo II;

**c)** O prazo de **pagamento**: conforme Termo de Referência;

**d)** O prazo de **validade dos produtos**: conforme Termo de Referência.

**14. DA HABILITAÇÃO**

**14.1.** A habilitação parcial das Licitantes será verificada por meio do SICAF e da **documentação complementar** exigida no **item 14.3**.

**14.2.** As **Licitantes** que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências, **constantes dos artigos 28 a 31 da Lei Federal nº 8.666/1993**, no que couber.

**14.3.** Após solicitação do(a) Pregoeiro(a), as Licitantes que tiverem seus preços aceitos **deverão apresentar a seguinte documentação complementar:**

**a)** Atestado (s) de capacidade técnica ou certidão, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem ter a licitante fornecido produtos, de maneira satisfatória, compatíveis em características com o objeto desta licitação;

**b)** Licença de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, nos termos do artigo 21 da lei Federal n° 5.991/1973;

**c)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

**d)** Declaração de atendimento ao disposto no artigo 9º, inciso III da Lei 8.666/93, conforme Modelo 2;

**e)** Apresentar comprovação da boa situação financeira da Licitante, aferida com base nos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) E Liquidez Corrente (LC) igual ou maiores que 01 (um), automaticamente pelo SICAF;

**f)** As empresas que apresentarem resultado inferior a 01 (um) em qualquer dos índices referidos na alínea anterior deverão comprovar o capital mínimo ou valor do patrimônio liquido de 5% do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta de preços, na forma da lei, de acordo com os §§ 2º e 3º do artigo 31 da Lei nº. 8.666/93.

**14.4. Do envio dos documentos de habilitação e proposta atualizada com o último lance:**

**14.4.1.** As empresas vencedoras serão convocadas para enviar a proposta atualizada com o último lance, **no prazo de 02 (duas) horas, em arquivo único** via sistema que deverá conter: razão social; número do CNPJ; endereço completo; telefone; fax; e-mail; banco; agência; conta-corrente, descrição detalhada do produto; marca; fabricante; procedência; espécie, se for o caso; tipo/modelo, se for o caso; unidade; quantidade; valor unitário; valor total; valor global da proposta; prazo de garantia; prazo de entrega dos produtos; prazo de validade da proposta; prazo de pagamento, além da documentação constante do **item14;**

**14.4.2.** Excepcionalmente, com prévia autorização do Pregoeiro(a), a Licitante poderá encaminhar a proposta e os documentos de habilitação, ambos assinados e digitalizados, para o e-mail **superintendencia.licitacao@saude.to.gov.br**, quando comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento pelo Sistema Eletrônico, sendo que neste caso em momento posterior será providenciado o uso da funcionalidade “Convocar Anexo”, de forma que a documentação seja inserida no Sistema, e assim fique à disposição das demais Licitantes;

**14.4.3.** Os documentos remetidos nas formas dos subitens acima descritos poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a);

**14.4.4.** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao **protocolo geral** da Secretaria de Estado da Saúde, aos cuidados da Superintendência de Compra e Central de Licitação, no endereço descrito no preâmbulo deste Edital;

**14.4.5.** As empresas que desejarem poderão protocolar diretamente os seus documentos de habilitação e proposta atualizada com o último lance, em original, no **protocolo geral** da Secretaria de Saúde, desde que sejam no **prazo máximo de 02 (duas) horas**, contada da notificação do(a) Pregoeiro(a), ficando neste caso, dispensada a apresentação destes, na forma prevista no item **14.4.1.**

**14.5.** Será aberto processo administrativo para os fins de aplicação de sanção a empresa que não enviar a documentação exigida no Edital, ou que ficar inabilitada por não cumprir com os termos do Edital, bem como por prestar declaração falsa, já que quando do cadastramento da proposta, DECLARA que cumpre com os requisitos de habilitação do Edital.

**14.6.** O(a) Pregoeiro(a) não se responsabilizará por documentos extraviados, nem os que chegarem fora do prazo estabelecido, ocasião em que a Licitante será inabilitada, sendo convocadas as Licitantes subsequentes em ordem de classificação, se for o caso.

**14.7. Disposições gerais acerca dos documentos de habilitação**

**a)** O(a) Pregoeiro(a) poderá consultar portais eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação das Licitantes.

**b)** Caso a data de validade de alguma certidão constante do SICAF esteja vencida, a Licitante deverá apresentar a certidão regularizada juntamente com o SICAF.

**c)** Caso algum dos documentos de habilitação venha a perder a validade no curso da licitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá, conforme lhe faculta o § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, efetuar consulta ao órgão responsável pela emissão do documento, para verificação de sua regularidade.

**d)** Ainda que apresente o SICAF, a Licitante deverá apresentar os demais documentos relacionados no item **14.3** deste Edital.

**e)** Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou por servidor da Administração, ou ainda em publicação feita em veículo de imprensa oficial.

**f)** Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos portais eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, caso a Comissão de Licitação julgue conveniente.

**g)** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a Licitante será inabilitada.

**h)** O não atendimento a qualquer das condições previstas no item 14 e seus subitens provocará a inabilitação da Licitante vencedora.

**i)**Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da Licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

**j)** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

**k)** Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

**l)** A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá apresentar toda a documentação relativa à comprovação da regularidade fiscal, donde havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**m)** A não regularização da documentação, no prazo previsto na alínea anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao(a) Pregoeiro(a) convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**n)** A comprovação da regularidade fiscal deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativa de débito, ou positiva com efeito de negativa, vigentes.

**o)** A não regularização da documentação, no prazo deste item, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao(a) Pregoeiro(a) convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**p)** Se a Licitante não atender as exigências de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará as documentações subsequentes, na ordem classificatória, que atenda tais exigências.

**q)** Não serão aceitos documentos com a vigência vencida, ou qualquer tipo de protocolo, exceto se o Edital permitir.

**r)** Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a Licitante será declarada vencedora.

**s)** O atestado de capacidade técnica deverá estar emitido em nome e com CNPJ/MF da matriz e/ou da(s) filial(is) da Licitante.

**t) Na fase de habilitação haverá consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e ao Cadastro Nacional de Condenadas por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA).**

**15. DOS RECURSOS**

**15.1.** Declarado a vencedora, o(a) Pregoeiro(a) abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer Licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do SISTEMA, manifestar sua intenção de recurso.

**15.2.** A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o(a) Pregoeiro(a) a adjudicar o objeto a Licitante vencedora.

**15.3.** O(a) Pregoeiro(a)examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do SISTEMA.

**15.4.** A Licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do SISTEMA, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais Licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via SISTEMA, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.

**15.5.** Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, a Licitante interessada poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.

**15.6.** As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo(a) Pregoeiro(a) serão apreciados pela autoridade competente.

**15.7.** O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**16. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**16.1.** O objeto deste Pregão será adjudicado pelo(a) Pregoeiro(a), salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

**16.2.** O objeto deste Pregão será adjudicado a Licitante vencedora.

**16.3.** A homologação deste Pregão compete ao Secretário de Estado da Saúde/TO.

**17. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1. Da Formalização da Ata de Registro de Preços**

**17.1.1.** A SESAU/TO convocará a primeira Licitante classificada e, se for o caso, as demais classificadas que aceitarem fornecer pelo preço da primeira, obedecida à ordem de classificação e aos quantitativos propostos, para assinatura da Ata de Registro de Preço;

**17.1.2.** Quando convocada a primeira Licitante classificada e, se for o caso, as demais classificadas que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação, deverá comprovar as mesmas condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pela licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

**17.1.3.** A SESAU/TO convocará formalmente, via telefone e/ou e-mail, a Licitante vencedora para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, informando o local, a data e o horário, a assinatura da Ata de Registro de Preços;

**17.1.4.** O prazo para que a Licitante vencedora compareça, após ser convocada, poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela SESAU/TO;

**17.1.5.** No caso de a Licitante vencedora, após convocada, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e seus anexos, o(a) Pregoeiro(a) poderá, mantida a ordem de classificação, negociar com a Licitante seguinte antes de efetuar seu registro;

**17.1.6.** A SESAU/TO poderá ainda, encaminhar, por e-mail, a Ata de Registro de Preços para que seja assinada por pessoa legalmente autorizada a firmar compromissos em nome da empresa;

**17.1.7.** Caso a SESAU/TO opte por enviar a Ata na forma do item acima (17.1.6), a Adjudicada deverá prover sua assinatura e devolução, de forma digital (escaneada), através de seu e-mail (da empresa), no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas), ficando, neste caso dispensado o envio da via original.

**17.1.8.** A devolução da Ata deverá ser, obrigatoriamente, no e-mail do(a) Pregoeiro(a) indicado no Preâmbulo do Edital.

**17.1.9.** A SESAU/TO, julgando necessário, poderá notificar a adjudicada que providencie a devolução da Ata original devidamente assinada no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas,ficando, neste caso dispensado o envio da via original, observado o item 17.1.5.

**17.1.10.** Em qualquer das situações previstas nos subitens antecedentes que tratam da assinatura da Ata, a Licitante que não os atender, decaíra do direito de registro, ocasião em que a SESAU/TO convocará as Licitantes remanescentes obedecendo à ordem de classificação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei;

**17.1.11.** Publicada na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de fornecimento;

**17.1.12.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao fornecedor beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

**17.2. Da Vigência da Ata de Registro de Preços**

**17.2.1.** A vigência da Ata de Registro de Preços proveniente deste Pregão será de 12 (doze) meses, contados da data de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

**17.3. Da Participação e Adesão ao Registro de Preços**

**17.3.1.** A Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Tocantins (SESAU/TO) é o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente;

**17.3.2.** Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, pode ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência da SESAU/TO;

**17.3.3.** Cabe ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras resultantes da ata, assumidas com a SESAU/TO e órgãos participantes;

**17.3.4.** As aquisições ou contratações adicionais referenciadas **no item 17.3.2** não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens deste Edital e registrados na Ata de Registro de Preços para a SESAU/TO e órgãos participantes;

**17.3.5.** O total de utilização de cada item não pode exceder ao quíntuplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

**17.3.6.** Após a autorização da SESAU/TO, o órgão não participante deve efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata;

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

**17.3.8.** A concessão de adesão se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados na Ata;

**17.3.9.** Eventuais dúvidas acerca da adesão serão elucidadas conforme o Decreto Estadual nº. 5.344/2015, e subsidiariamente o Decreto Federal nº 7.892/2013.

**17.4.Da Administração da Ata de Registro de Preços**

**17.4.1.** A SESAU/TO é responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos interessados, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, o fornecedor para o qual será emitido o pedido.

**17.4.2.** A convocação do fornecedor beneficiário pelo contratante será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para retirar o respectivo pedido.

**17.4.3**. O fornecedor beneficiário convocado na forma da condição anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e seus Anexos.

**17.4.4.** Quando comprovada a hipótese acima, a SESAU/TO poderá indicar o próximo fornecedor ao qual será destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de sanções.

**17.5.Do Controle e das Alterações de Preços**

**17.5.1.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos serviços ou bens registrados, cabendo a SESAU/TO promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do artigo 65 da Lei Federal 8.666/1993.

**17.5.2.** Nas hipóteses de alteração de preços registrados em ata, será observado o disposto nos artigos 18 e 19 do Decreto Estadual nº 5.344 de 30 de novembro de 2015.

**17.6.Do Cancelamento do Registro de Preços**

**17.6.1. O fornecedor beneficiário terá seu registro de preços cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:**

**17.6.1.1.** A pedido, quando:

a) comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

b) o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, desde que a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento.

**17.6.1.2.** Por iniciativa da SESAU/TO, quando o fornecedor:

a) não aceitar reduzir o preço registrado, quando estes tornarem superiores aos praticados no mercado;

b) perder qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;

c) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas por decurso do prazo de vigência, ou quando não restarem fornecedores registrados;

d) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

e) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Reg. de Preços;

**17.6.1.3.** Quando caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes;

**17.6.1.4.** Em quaisquer hipóteses acima, concluído o processo, a SESAU/TO fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará ao fornecedor beneficiário e aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

**18. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**18.1.** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, em conformidade com Decreto N.º 8.250, de 23 de Maio de 2014.

**18.1.1.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

**18.2.** Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**18.3.** Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto n° 7.892/2013.

**18.4.** A autoridade competente deverá informar uma data/hora para o cadastro de reserva (mínimo de 24hs) para que os fornecedores registrem seu interesse no fornecimento de um item, ao mesmo preço do vencedor do certame, caso o mesmo se recuse a assinar o contrato. (através do sistema e/ou email).

**19. DO CONTRATO E CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO**

**19.1.**O contrato, se formalizado, ficará a vigência adstrita aos respectivos créditos orçamentários, conforme preconiza o artigo 57, caput, da Lei nº 8.666/93.

**19.2.** Homologado o Pregão, a Licitante será convocada de acordo com a necessidade da Administração para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado.

**19.3.** Quando a empresa adjudicatária, após convocada, recusar-se a retirar a “Nota de Empenho”, não apresentar situação fiscal regular, não assinar o contrato, negar ou retardar a entrega do(s) produto(s) objeto deste Pregão, a SESAU/TO convocará formalmente as Licitantes remanescentes na ordem de classificação do certame para contratar com a Administração.

**19.4.** Cometendo a adjudicatária uma das situações previstas acima, sem motivo justo e não acatado pela SESAU/TO, ficará caracterizado descumprimento total da obrigação assumida, estando à empresa sujeita às penalidades previstas em Lei.

**19.5.** A sujeição à penalidade prevista no subitem anterior não se aplica às Licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação nos mesmos termos propostos a primeira adjudicatária.

**20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**20.1.** A Licitante será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento) do valor contratado e demais cominações legais, nos seguintes casos:

**a)** cometer fraude fiscal;

**b)** apresentar documento falso;

**c)** fizer declaração falsa;

**d)** comportar-se de modo inidôneo;

**e)** deixar de entregar a documentação exigida no certame;

**f)** não mantiver a proposta;

**g)** fraudar ou retardar de qualquer forma a execução do contrato;

**h)** não cumprir com a execução do contrato;

**i)** descumprir as demais exigências deste Edital e seus Anexos.

**20.2.** Para os fins deste item, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos no art. 90, 92, 93, 94, 95 e 96 da Lei nº 8.666/93;

**20.3.** Para os fins do item 20., a cada dia de atraso será cobrado 1% (um por cento) de multa até o limite de 30% (trinta por cento), ocasião em que será rescindido unilateralmente o contrato, sendo convocadas as Licitantes remanescentes obedecendo à ordem de classificação, para contratar com a Administração, sem prejuízo das demais sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e artigos de 81 a 88 da Lei 8666/93;

**20.4.** A multa, eventualmente imposta à contratada, será descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dia úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na divida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial da multa;

**20.5.** A multa será aplicada, após o julgamento da defesa apresentada pela contratada no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data de sua notificação. Decaído este prazo, sem manifestação da contratada, a contratante aplicará e executará automaticamente a multa;

**20.6.** Para julgamento da defesa apresentada pela contratada ou aplicação da multa, fica facultada da área responsável consultar a Superintendência de Assuntos Jurídicos da SESAU/TO.

**20.7.** As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração ou a terceiros.

**20.8. Poderá haver ainda, pena de:**

**a) Advertência** quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas no contrato, ou ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

**b) Suspensão** temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, pelo prazo não superior a 05 (cinco) anos;

**c) Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios enquanto perdurarem os motivos que determinaram sua punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

**20.9.** As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

**20.10.** Todas as sanções poderão, a critério da SESAU/TO, tramitar nos autos que correm o procedimento licitatório.

**21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**21.1.** Ao Secretário da Saúde compete anular este Pregão de ofício, por ilegalidade, ou por provocação de qualquer pessoa, e cancelá-lo ou revogá-lo todo ou em parte, por considerá-lo inoportuno, inconsistente ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

**21.2**. As Licitantes não terão direito à indenização em decorrência de revogação ou anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito a ampla defesa e o contraditório.

**21.3.** É facultado ao(a) Pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

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

**21.5**. Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

**21.6.** Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

**21.7**. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

**21.8**. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão às últimas, exceto em caso de normas editadas pelo Governo do Estado e Federal.

**21.9.** Não serão aceitos documentos com a vigência vencida, exceto se, e nos casos que o Edital permitir;

**21.10.** A participação neste Pregão implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital, seus Anexos, leis e normas aplicáveis;

**21.11.** Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da SESAU/TO, sem prejuízo do disposto no §4º do art.17 do Decreto Federal nº 5.450/2005.

**21.12.** Este Edital é instrumento de adesão, donde todos que participem estão automaticamente de acordo com suas condições.

**21.13.** A Contratada não poderá subcontratar o objeto em parte, sem a expressa anuência da Contratante.

**21.14.** Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos, salvo nos casos expressamente permitidos.

**21.15.** Na contagem dos prazos, exclui-se o dia de início inclui-se o último.

**22. DO FORO**

**22.1**. Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, elege-se como foro competente o da comarca de Palmas - TO, com exclusão de qualquer outro.

Palmas, 01 de março de 2018.

**Kássia Divina Pinheiro Barbosa Koelln**

Presidente da Comissão Permanente de Licitação

**ANEXO I**

**Critério de Julgamento e Relação/Descrição dos Produtos**

**01. Do critério de julgamento (lembretes importantes):**

**a)** Será vencedora a Licitante que atender as exigências do Edital e apresentar o **menor preço por LOTE, observando menor preço unitário de referência;**

**b)** A proposta deverá conter apenas duas casas decimais após a vírgula;

**c) Será reservada uma cota no percentual de até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo de cada item, preferencialmente para contratação de microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme disposto no artigo 48, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006;**

**d) O preço estimado para contratação somente será divulgado após o término da fase de lances.**

**02. Da Relação/Descrição dos produtos:**

**LOTE I – AMPLA CONCORRÊNCIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UND** | **QUANTIDADE** |
| 1 | ABACATE - Abacate de primeira qualidade, in nautra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 3.849 |
| 2 | ABACAXI - Abacaxi de primeira qualidade, in natura, tipo pérola, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 19.504 |
| 3 | AMEIXA - Ameixa de primeira qualidade, in nautra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 2.715 |
| 4 | BANANA MAÇA - Banana de primeira qualidade, tipo maçã, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 13.420 |
| 5 | BANANA NANICA - Banana de primeira qualidade, tipo nanica, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 5.804 |
| 6 | BANANA PRATA - Banana de primeira qualidade, tipo prata, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 100.293 |
| 7 | BANANA TERRA - Banana de primeira qualidade, tipo terra, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 16.123 |
| 8 | TANGERINA - Tangerina de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 90.114 |
| 9 | GOIABA - Goiaba vermelha de primeira qualidade, in natura, casca íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 10.296 |
| 10 | LARANJA PERA - Laranja de primeira qualidade, tipo pera, in natura, casca íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 69.105 |
| 11 | LIMÃO - Limão de primeira qualidade, in natura, casca lisa e íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 11.431 |
| 12 | MAÇA GALA - Maça de primeira qualidade, in natura, tipo gala, casca lisa e íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 89.073 |
| 13 | MAMÃO FORMOSA - Mamão de primeira qualidade, in natura, tipo formosa, casca íntegra, consistência firme e intacta, coloração uniformes, bem desenvolvido e semi-maduro, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 45.923 |
| 14 | MANGA - Manga de primeira qualidade, aspecto globoso, mista verdes e maduros cor própria, firme, intacta, boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 12.075 |
| 15 | MARACUJÁ - Maracujá, in natura, casca lisa e íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 7.102 |
| 16 | MELANCIA - Melancia redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 58.547 |
| 17 | MELÃO AMARELO - Melão amarelo redondo, graúdo, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 99.755 |
| 18 | PERA - Pera de primeira qualidade, aspecto globoso, mista verdes e maduros cor própria, firme, intacta, boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA | KG | 17.808 |
| 19 | PÊSSEGO - Pêssego, in natura, casca íntegra, consistência firme e intacta, coloração uniformes, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 6.540 |
| 20 | UVA ITALIA - Uva de primeira qualidade, tipo italia, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 6.237 |
| 21 | UVA RUBI - Uva de primeira qualidade, tipo rubi, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 6.611 |
| 22 | ABOBORA CABOTIA - Abóbora cabotia de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 41.957 |
| 23 | ABOBRINHA VERDE - Abobrinha de primeira qualidade, tipo verde, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 41.454 |
| 24 | ACELGA - Acelga de primeira qualidade, in natura, em pé, folhas íntegras, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | UND | 29.742 |
| 25 | AGRIÃO - Agrião de primeira qualidade, em maço, in natura, com folhas íntegras, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 1.112 |
| 26 | ALFACE CRESPA - Alface de primeira qualidade, tipo crespa, in natura, em pé, folhas íntegras, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | UND | 53.715 |
| 27 | ALHO INTEIRO DESCASCADO - Alho de primeira qualidade, descascado, boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 13.760 |
| 28 | BATATA DOCE - Batata de primeira qualidade, tipo doce, compacta e firme, com tamanho uniforme, devendo ser graúda, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 30.350 |
| 29 | BATATA INGLESA - Batata de primeira qualidade, tipo ingles, compacta e firme, com tamanho uniforme, devendo ser graúda, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 63.590 |
| 30 | BERINJELA - Berinjela de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 17.784 |
| 31 | BETERRABA - Beterraba de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, com tamanho uniforme, sem lesões, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 38.400 |
| 32 | BRÓCOLIS - Brócolis de primeira qualidade, tipo ninja, in natura, tamanho de médio a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 16.930 |
| 33 | CEBOLA - Cebola nacional de primeira qualidade, in natura, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 41.208 |
| 34 | CENOURA - Cenoura de primeira qualidade, in natura, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 64.900 |
| 35 | CHEIRO VERDE - Cheiro verde de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 28.642 |
| 36 | CEBOLINHA - Cebolinha de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 20.943 |
| 37 | COENTRO - Coentro de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC  | 6.237 |
| 38 | MANJERICÃO - Manjericão de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 1.685 |
| 39 | HORTELÃ - Hortelã de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 2.925 |
| 40 | CHUCHU - Chuchu de primeira qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 47.935 |
| 41 | COUVE - Couve tipo manteiga de primeira qualidade, em maço, com folhas íntegras, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 40.635 |
| 42 | COUVE FLOR - Couve flor de primeira qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 16.111 |
| 43 | INHAME - Inhame de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 13.058 |
| 44 | JILÓ - Jiló de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 16.790 |
| 45 | MANDIOCA - Mandioca sem cortes, de primeira qualidade, in natura, casca íntegra, firme, cheiro e sabor próprios com cozimento garantido, compacto e firme, sem partes arroxeadas, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 28.548 |
| 46 | MAXIXE - Maxixe de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 4.376 |
| 47 | PEPINO - Pepino de primeira qualidade, in natura, de polpa firme e intacta, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 23.576 |
| 48 | PIMENTA DE CHEIRO - Pimenta de cheiro de primeira qualidade, in natura, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 972 |
| 49 | PIMENTÃO COLORIDO - Pimentão colorido de primeira qualidade, in natura, de polpa firme e intacta, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 3.534 |
| 50 | PIMENTÃO VERDE - Pimentão verde de primeira qualidade, in natura, de polpa firme e intacta, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 7.266 |
| 51 | QUIABO - Quiabo de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 17.913 |
| 52 | REPOLHO BRANCO - Repolho de primeira qualidade, tipo branco, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 45.361 |
| 53 | REPOLHO ROXO - Repolho de primeira qualidade, tipo roxo, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 21.154 |
| 54 | RÚCULA - Rúcula de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 26.829 |
| 55 | TOMATE - Tomate de primeira qualidade, in natura, fresca, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 89.388 |
| 56 | VAGEM - Vagem de primeira qualidade, in natura, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 17.995 |
| 57 | MILHO VERDE ESPIGA - Milho verde de primeira qualidade, in natura, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 1.919 |
| 58 | TOMATE CEREJA - Tomate cereja de primeira qualidade, in natura, fresca, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 3.264 |

**LOTE II - COTA RESERVADA ME/EPP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UND** | **QUANTIDADE** |
| 59 | ABACATE - Abacate de primeira qualidade, in nautra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 1.283 |
| 60 | ABACAXI - Abacaxi de primeira qualidade, in natura, tipo pérola, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 6.501 |
| 61 | AMEIXA - Ameixa de primeira qualidade, in nautra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 904 |
| 62 | BANANA MAÇA - Banana de primeira qualidade, tipo maçã, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 4.473 |
| 63 | BANANA NANICA - Banana de primeira qualidade, tipo nanica, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 1.934 |
| 64 | BANANA PRATA - Banana de primeira qualidade, tipo prata, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 33.430 |
| 65 | BANANA TERRA - Banana de primeira qualidade, tipo terra, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 5.374 |
| 66 | TANGERINA - Tangerina de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 30.037 |
| 67 | GOIABA - Goiaba vermelha de primeira qualidade, in natura, casca íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 3.432 |
| 68 | LARANJA PERA - Laranja de primeira qualidade, tipo pera, in natura, casca íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 23.035 |
| 69 | LIMÃO - Limão de primeira qualidade, in natura, casca lisa e íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 3.810 |
| 70 | MAÇA GALA - Maça de primeira qualidade, in natura, tipo gala, casca lisa e íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 29.690 |
| 71 | MAMÃO FORMOSA - Mamão de primeira qualidade, in natura, tipo formosa, casca íntegra, consistência firme e intacta, coloração uniformes, bem desenvolvido e semi-maduro, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 15.307 |
| 72 | MANGA - Manga de primeira qualidade, aspecto globoso, mista verdes e maduros cor própria, firme, intacta, boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 4.024 |
| 73 | MARACUJÁ - Maracujá, in natura, casca lisa e íntegra, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 2.367 |
| 74 | MELANCIA - Melancia redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 19.515 |
| 75 | MELÃO AMARELO - Melão amarelo redondo, graúdo, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 33.251 |
| 76 | PERA - Pera de primeira qualidade, aspecto globoso, mista verdes e maduros cor própria, firme, intacta, boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA | KG | 5.935 |
| 77 | PÊSSEGO - Pêssego, in natura, casca íntegra, consistência firme e intacta, coloração uniformes, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 2.180 |
| 78 | UVA ITALIA - Uva de primeira qualidade, tipo italia, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 2.078 |
| 79 | UVA RUBI - Uva de primeira qualidade, tipo rubi, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 2.203 |
| 80 | ABOBORA CABOTIA - Abóbora cabotia de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 13.985 |
| 81 | ABOBRINHA VERDE - Abobrinha de primeira qualidade, tipo verde, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 13.817 |
| 82 | ACELGA - Acelga de primeira qualidade, in natura, em pé, folhas íntegras, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | UND | 9.913 |
| 83 | AGRIÃO - Agrião de primeira qualidade, em maço, in natura, com folhas íntegras, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 370 |
| 84 | ALFACE CRESPA - Alface de primeira qualidade, tipo crespa, in natura, em pé, folhas íntegras, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | UND | 17.905 |
| 85 | ALHO INTEIRO DESCASCADO - Alho de primeira qualidade, descascado, boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  | KG | 4.586 |
| 86 | BATATA DOCE - Batata de primeira qualidade, tipo doce, compacta e firme, com tamanho uniforme, devendo ser graúda, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 10.116 |
| 87 | BATATA INGLESA - Batata de primeira qualidade, tipo ingles, compacta e firme, com tamanho uniforme, devendo ser graúda, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 21.196 |
| 88 | BERINJELA - Berinjela de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 5.928 |
| 89 | BETERRABA - Beterraba de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, com tamanho uniforme, sem lesões, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 12.799 |
| 90 | BRÓCOLIS - Brócolis de primeira qualidade, tipo ninja, in natura, tamanho de médio a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 5.643 |
| 91 | CEBOLA - Cebola nacional de primeira qualidade, in natura, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 13.735 |
| 92 | CENOURA - Cenoura de primeira qualidade, in natura, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 21.633 |
| 93 | CHEIRO VERDE - Cheiro verde de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 9.547 |
| 94 | CEBOLINHA - Cebolinha de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 6.981 |
| 95 | COENTRO - Coentro de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC  | 2.078 |
| 96 | MANJERICÃO - Manjericão de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 561 |
| 97 | HORTELÃ - Hortelã de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 975 |
| 98 | CHUCHU - Chuchu de primeira qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 15.978 |
| 99 | COUVE - Couve tipo manteiga de primeira qualidade, em maço, com folhas íntegras, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 13.544 |
| 100 | COUVE FLOR - Couve flor de primeira qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 5.370 |
| 101 | INHAME - Inhame de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 4.352 |
| 102 | JILÓ - Jiló de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 5.596 |
| 103 | MANDIOCA - Mandioca sem cortes, de primeira qualidade, in natura, casca íntegra, firme, cheiro e sabor próprios com cozimento garantido, compacto e firme, sem partes arroxeadas, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 9.516 |
| 104 | MAXIXE - Maxixe de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 1.458 |
| 105 | PEPINO - Pepino de primeira qualidade, in natura, de polpa firme e intacta, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 7.858 |
| 106 | PIMENTA DE CHEIRO - Pimenta de cheiro de primeira qualidade, in natura, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 323 |
| 107 | PIMENTÃO COLORIDO - Pimentão colorido de primeira qualidade, in natura, de polpa firme e intacta, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 1.177 |
| 108 | PIMENTÃO VERDE - Pimentão verde de primeira qualidade, in natura, de polpa firme e intacta, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 2.422 |
| 109 | QUIABO - Quiabo de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 5.971 |
| 110 | REPOLHO BRANCO - Repolho de primeira qualidade, tipo branco, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 15.120 |
| 111 | REPOLHO ROXO - Repolho de primeira qualidade, tipo roxo, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 7.051 |
| 112 | RÚCULA - Rúcula de primeira qualidade, in natura, em maço, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | MC | 8.942 |
| 113 | TOMATE - Tomate de primeira qualidade, in natura, fresca, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 29.796 |
| 114 | VAGEM - Vagem de primeira qualidade, in natura, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 5.998 |
| 115 | MILHO VERDE ESPIGA - Milho verde de primeira qualidade, in natura, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 639 |
| 116 | TOMATE CEREJA - Tomate cereja de primeira qualidade, in natura, fresca, compacta e firme, sem lesões, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 1.088 |

**ANEXO II**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **OBJETO**

**1.1.**O presente Termo de Referência tem como finalidade o **Registro de Preços** para contratação de empresa especializada no fornecimento de Frutas, Verduras e Legumes para atendimento das Unidades de Saúde da SES/TO, conforme as especificações técnicas descritas no presente Termo de Referência.

1. **DA JUSTIFICATIVA**

Inicialmente especificamos que o presente documento visa a aquisição de Frutas, Verduras e Legumes, salientamos que o alimento é uma condição essencial para a sustentação da vida. Fornecer alimentos e bebidas embalados em recipientes adequados para dispensação apropriadas é parte do cuidado nutricional, por meio do qual é possível aperfeiçoar o aporte proteico e energético.

Explicitamos ainda que os alimentos são utilizados pelo nosso organismo para realizar o metabolismo, ajudar na manutenção e crescimento dos tecidos, além de fornecer energia.

Para aproveitar os alimentos, nosso corpo conta com o [sistema digestório](http://brasilescola.uol.com.br/biologia/sistema-digestivo.htm), que é responsável por quebrá-los em porções menores para serem aproveitadas pelo organismo. A porção do alimento que é aproveitada pelo corpo é denominada de nutriente.

A alimentação é o processo pelo qual os organismos obtêm e assimilam alimentos ou nutrientes para as suas funções vitais, incluindo o crescimento, movimento, reprodução, recuperação das funções orgânicas e manutenção da temperatura do corpo.

Para aproveitar os alimentos, nosso corpo conta com o [sistema digestório](http://brasilescola.uol.com.br/biologia/sistema-digestivo.htm), que é responsável por quebrá-los em porções menores para serem aproveitadas pelo organismo. A porção do alimento que é aproveitada pelo corpo é denominada de nutriente.

Os alimentos possuem diferentes nutrientes, que são classificados em macronutrientes e micronutrientes.

**OS MACRONUTRIENTES SÃO**: componentes presentes na alimentação de fundamental importância para o organismo. Este grupo compreende os carboidratos, proteínas e lipídeos (ou gorduras) e são responsáveis por fornecer 90% do peso seco da dieta e 100% de sua energia.

* [**Carboidratos**](http://brasilescola.uol.com.br/biologia/carboidratos.htm)**:** nutrientes que se destacam por fornecer energia para o corpo;
* [**Lipídios**](http://brasilescola.uol.com.br/biologia/lipidios.htm)**:** nutrientes que servem de reserva de energia ajudam a absorver algumas vitaminas, além de proteger contra choques mecânicos e o frio;
* [**Proteínas**](http://brasilescola.uol.com.br/biologia/proteinas.htm)**:** nutrientes fundamentais para o crescimento e manutenção dos tecidos do corpo.

**OS MICRONUTRIENTES SÃO**: elementos necessários à manutenção do [organismo](https://pt.wikipedia.org/wiki/Organismo), como no nosso caso o [corpo humano](https://pt.wikipedia.org/wiki/Corpo_humano); necessário em quantidades diárias, presente na alimentação diariamente e seu déficit pode provocar doenças ou disfunções. Por isso, a dieta deve ser sempre equilibrada e variada. São encontradas em:

[**Vitaminas**](http://brasilescola.uol.com.br/biologia/vitaminas.htm)**:** nutrientes relacionados com as mais diversas funções do organismo, como fortalecimento do sistema imunológico, manutenção de tecidos e a realização dos processos metabólicos.

[**Sais minerais**](http://brasilescola.uol.com.br/biologia/sais-minerais.htm)**:** nutrientes que atuam nas mais variadas funções do organismo, como a constituição de ossos e dentes, regulação de líquidos corporais e composição de hormônios.

Diante do exposto, notamos que uma alimentação saudável é tão importante quanto o medicamento destaca-se ainda que, o guia de alimentação confeccionado pelo ministério da saúde diz ao evidenciar a frase de Hipócrates que resume a relação entre a alimentação e os medicamentos.

***Deixe que a alimentação seja o seu remédio e o remédio a sua alimentação (Hipócrates). Frases como estas ditas a centenas de anos comprovam a necessidade de uma boa alimentação e sua associação diretamente com a saúde (BRASIL, 2006).***

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Destacamos ainda o que, reza o art. 196 da Constituição Federal que enuncia a saúde enquanto “direito de todos e dever do Estado”, garantida “mediante políticas sociais econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação”.

Em síntese, o artigo garante que a população tenha acesso ao as ações e serviços necessários para a promoção, a proteção e a recuperação da sua saúde, garante ainda um atendimento, com atenção e respeito, de forma personalizada e com continuidade, em local e ambiente digno, limpo, seguro e adequado para o atendimento.

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Após o exposto, informa-se que os produtos elencados no presente memorando estão contemplados atualmente nos seguintes contratos:

Contrato Nº 231/2012 - Processo nº 2011/30550/000936; Contrato Nº 214/2012 - Processo nº 2012/30550/001912; Contrato Nº 232/2012 - Processo nº 2012/30550/001913; e Contrato Nº 276/2012 - Processo nº 2012/30550/002083. Entretanto, a empresa contratada **LITUCERA LIMPEZA E ENGENHARIA LTDA**., notificou a Secretaria de Estado da Saúde do Tocantins, em 25 de agosto de 2016, quanto a **SUSPENSÃO DA EXECUÇÃO DE TODOS OS SERVIÇOS** contratados, a partir do dia 30 de agosto de 2016.

Diante da notificação supracitada pela empresa em questão, o governo do Estado publicou o Decreto Nº 5.495, de 29 de agosto de 2016, o qual determinou a requisição administrativa dos bens que especifica, em razão de perigo iminente nas unidades hospitalares públicas estaduais, e adota outras providências.

Ressaltamos que, com o intuito de resguardar a secretaria de possíveis desabastecimentos dos materiais elencados nos autos, e considerando que o processo em curso **2016/30550/008365** foi autuado em **07/10/2016**, para atendimentos das unidades Hospitalares e que atualmente está em fase de resposta às impugnações ao Edital.

Salientamos que, em razão dos fatos já explanados nos autos, foram abertos processos em caráter emergenciais. Vale ressaltar que esta secretaria tem compromisso e responsabilidade com o bem maior que é a vida. E por se tratar de vidas, buscou e busca todas as formas e maneiras para não deixar as unidades hospitalares desabastecidas. Portanto, obter melhores resultados esta secretaria buscou processos de carona em ata de registro de preço e dispensa de licitação, que estão descritos abaixo, a fim de suprir as necessidades da rede estadual, até que o processo de licitação constituísse finalizado.

No entanto esta pasta preocupada com uma possível descontinuidade dos serviços de atendimento, e em razão das frustrações ocorridas em processos anteriores, visa com a licitação deste certame, ter um plano de ação de para caso tenhamos dificuldades na finalização do processo licitatório já mencionado.

E, para que esta secretaria não precise instaurar processo de Reconhecimento de Despesa para garantir a continuidade do atendimento necessário aos usuários das Unidades de Saúde que são administradas pelo Estado, e com o compromisso de resguardar a qualidade na assistência aos pacientes e funcionários de forma que, finalizado o processo **2016/30550/008365**, este ato será automaticamente arquivado.

Abaixo as descrições dos processos utilizados para atendimentos nas redes hospitalares estaduais:

Processo de carona: **2016/30550/7073**, fornecedor com a finalidade de fornecer gêneros alimentícios para atender as necessidades das unidades em tela com estimativa de consumo para 75 (setenta e cinco dias).

Processo de carona: **2016/30550/009126**, fornecedor com objeto Contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios a fim de atender as necessidades dos estabelecimentos assistenciais da rede estadual encontra-se em execução, suportando as demandas das unidades, com estimativa de consumo para 75 (setenta e cinco dias).

Processo de Dispensa: **2017/30550/000105**, fornecedor com objeto Contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios a fim de atender as necessidades dos estabelecimentos assistenciais da rede estadual encontra-se em execução, suportando as demandas das unidades, com estimativa de consumo para 03 (três meses).

Processo de Licitação: **2017/30550/001681,** fornecedor com objeto Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios a fim de atender as necessidades dos estabelecimentos assistenciais da rede estadual encontra-se em execução, suportando as demandas das unidades, com estimativa de consumo para 12 (doze meses).

Desta forma, o presente instrumento pretende estabelecer critérios para a contratação de Pessoa(s) Jurídica(s) para fornecimento de Frutas, Verduras e Legumes a fim de atender as necessidades dos Estabelecimentos Assistenciais da rede Estadual de Saúde do Tocantins, bem como o Centro de Atenção Psicossocial de Araguaína através de ata de registro de preço.

Por fim, ressaltamos que este termo de aquisição tem por finalidade atender as 18 unidades Hospitalares gerenciadas pelo Estado, bem como o Centro de Atenção Psicossocial de Araguaína pelo período de 12 meses.

O critério de Julgamento por menor preço global por lote ratifique-se, de ordem técnica e econômica. Tecnicamente cada empresa precisará constituir uma metodologia de distribuição de matérias elencados no termo resguardando a qualidade dos alimentos. Economicamente, a licitação por menor preço global por lote irá proporcionar economia em escala, porquanto a contratação de apenas uma empresa por lote possibilitará menores preços.

Desta forma a licitação por menor preço global por lote, busca menores preços para melhor eficiência da contratação.

Considerando que, o registro de preços é um sistema utilizado pelo Poder Público para aquisição de bens e serviços em que os interessados concordam em manter os preços registrados pelo “órgão gerenciador”. Estes preços são lançados em uma “ata de registro de preços” visando às contratações futuras, obedecendo-se as condições estipuladas no ato convocatório da licitação.

O Sistema de Registro de Preços não vincula ou obriga de qualquer modo a Administração, no tocante a dar seguimento ao procedimento, findo o qual, sobressair-se-á a eventual contratação do objeto, tampouco gera quaisquer obrigações diretas e reflexas aos participantes do certame, consoante ao asseverado no § 4º do Art. 15, Lei nº 8.666/93.

O critério de escolha para a realização do certame licitatório por Sistema de Registro de Preços fora adotado objetivando, resguardar SES/TO quando das eventuais e futuras contratações de fornecimento de Frutas, Verduras e Legumes, visando economicidade, eficiência, celeridade nos procedimentos e o atendimento irrestrito aos interesses coletivos e aos princípios norteadores da atividade administrativa publica.

Os quantitativos descritos no Item 3 – Da Descrição do Objeto – foram obtidos junto às 18 unidades hospitalares estaduais e o Centro de Atenção Psicossocial de Araguaína, que informaram o seus respectivos consumos médios de Frutas, Verduras e Legumes para 30 dias, tomando-se como referência os recibos de fornecimento de gêneros alimentícios nos últimos 90 dias. Ressaltamos ainda, que o quantitativo foi adequado para atender um período de 12 meses, utilizando margem de segurança de 30% a fim de evitar a falta de Frutas, Verduras e Legumes devido ao aumento contínuo de pacientes atendidos no âmbito hospitalar observado ao longo dos anos.

Sendo assim, os dados informados foram compilados e consolidados em planilhas dispostas no **Anexo II.**

1. **DESCRIÇÃO DO OBJETO**

**3.1.** Os produtos a serem adquiridos possuem descrição conforme Anexo I**:**

**3.2.**Os produtos propostos pelo licitante deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade e eficácia, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação.

**3.3.**A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 76 da Lei nº 8.666/1993.

1. **DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:**

**4.1.**O critério de julgamento das propostas será o de menor preço global por lote.

4.1.1. O critério de Julgamento por menor preço global por lote ratifique-se, de ordem técnica e econômica. Tecnicamente cada empresa precisará constituir uma metodologia de distribuição de matérias elencados no termo resguardando a qualidade dos alimentos. Economicamente, a licitação por menor preço global por lote irá proporcionar economia em escala, porquanto a contratação de apenas uma empresa por lote possibilitará menores preços.

4.1.2. Desta forma a licitação por menor preço global por lote, busca menores preços para melhor eficiência da contratação.

1. **DA FORMA DE RECEBIMENTO DOS MATERIAIS**

**5.1.**Em conformidade com o artigo 73 da Lei nº. 8.666/93 os objetos serão **recebidos da seguinte forma:**

**5.1.1. PROVISORIAMENTE**, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;

**5.1.2. DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação;

**5.2.**Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se refere este artigo não serem, respectivamente, lavrado ou procedido dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicado à Administração nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos;

**5.3.**O recebimento será confiado a Comissão designada, oportunamente, pelo SES/TO;

**5.4.**O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela garantia da qualidade dos produtos, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato, bem como responsabilidade administrativa cabível, nos termos do Art. 73 §2° da Lei nº. 8.666/93;

**5.5.**A Administração rejeitará, no todo ou em parte, produtos fornecidos em desacordo com este Termo de Referencia.

**5.6.**Validade dos produtos:

5.6.1. Legumes, Verduras e Frutas: Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

5.6.2. Prazo da entrega inicial: Será de 05(cinco) dias a partir da Nota de Empenho. As demais entregas serão de acordo ao item 6 deste Termo de Referência.

1. **GARANTIA DO OBJETO**

**6.1.**Os materiais, objeto desta licitação, deverão fazer-se acompanhar da nota fiscal/fatura discriminativa para efetivação de sua entrega, bem como o termo de garantia contra defeito de fabricação.

**6.2.**A CONTRATADA se obriga a fornecer garantia contra defeito de fabricação de todo o material entregue e substituir, em até 24 horas (vinte e quatro horas), sob pena de aplicação de sanção.

1. **DO PRAZO, DA FORMA E DO LOCAL DE ENTREGA.**

**7.1.**Os produtos deverão ser solicitados com uma semana de antecipação para realizar das entregas nas Unidades Hospitalares, conforme as cidades e endereços fixados no **ANEXO I** deste Termo de Referência.

**7.2.**Os produtos deverão ser solicitados pela Unidade Hospitalar diretamente ao fornecedor através de uma relação contendo os itens e quantidades necessários.

**7.3.**Os produtos serão fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda de cada unidade hospitalar.

**7.4.**A carga e a descarga serão por conta da contratada, sem ônus de frete para a Secretaria da Saúde.

**7.5.**Os produtos entregues deverão ser rigorosamente, aqueles descritos na Nota de Empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

**7.6.**A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal com os produtos discriminados, após a solicitação de Fornecimento feita pela SES/TO.

**7.7.**Os materiais serão recebidos e conferidos pelo fiscal do contrato.

**7.8.**Os produtos/materiais deverão ser entregues bem acondicionados de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

**7.9**. Não serão recebidos os materiais que não estejam de acordo com as especificações deste Termo.

**7.10.**A contratada deverá fornecer em **REGIME DE COMODATO** os refrigeradores para todas as unidades hospitalares, afim de armazenamento das Frutas, Verduras e Legumes, durante toda a vigência do contrato, conforme relação disposta no **ANEXO III** deste Termo de Referência.

1. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS FORNECEDORES**

**8.1.**As empresas participantes do certame deverão apresentar documentos técnicos conforme Item 15 do Edital.

1. **DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**9.1.** A formalização do contrato ou sua substituição por instrumento equivalente observará o disposto na Seção II, Capítulo III, Lei nº 8.666 de 1993.

1. **DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**10.1.**O contrato, se formalizado, ficará a vigência adstrita aos respectivos créditos orçamentários, conforme preconiza o artigo 57, caput, da Lei nº 8.666/93.

1. **DAS OBRIGAÇÕES**

**11.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

11.1.1. Durante a vigência do Contrato, a CONTRATADA deverá:

11.1.1.1. Atender prontamente às solicitações da Secretaria de Estado da Saúde, no fornecimento dos materiais nas quantidades e especificações deste Termo de Referência, de acordo com a necessidade desta Secretaria;

11.1.1.2. 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;

11.1.1.3. Substituir qualquer material que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da nota de empenho;

11.1.1.4. A Empresa vencedora será convocada a comparecer na sede da Secretaria da Saúde do Estado do Tocantins para assinar o Contrato no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a conta aparte da sua convocação.

11.1.2. Atender, de imediato, às solicitações relativas à substituição, reposição ou troca do produto que não atenda ao especificado ou ainda que apresentem defeito;

11.1.3. Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade do produto fornecido;

**11.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

11.2.1. Responsabilizar-se pela elaboração do contrato, com base nas disposições da Lei nº 8.666/93, suas alterações e demais legislação pertinente;

11.2.2. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear as aquisições realizadas e prover os pagamentos dentro dos prazos convencionados;

11.2.3. Processar e liquidar a fatura correspondente aos valores, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato do registro de preços deverão ter seu prazo de validade renovada a cada vencimento;

11.2.4. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

11.2.5. Processar e liquidar a fatura correspondente ao valor dos produtos através de Ordem Bancária;

11.2.6. Sustar o recebimento dos produtos se não estiverem de acordo com a especificação apresentada;

11.2.7. Fiscalizar a execução do contrato, através de servidor especialmente designado, sendo permitida a assistência de terceiro, conforme dispõe o art. 67 da Lei 8.666/93;

11.2.8. A Contratante obriga-se a cumprir todas as exigências contidas no presente Termo de Referência e no Contrato a ser firmado.

11.2.9. 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.

1. **DO PAGAMENTO**

**12.1.**A CONTRATADA deverá entregar a Nota Fiscal devidamente atestada na Diretoria de Compras da SES/TO;

**12.2.**Os produtos entregues deverão ser rigorosamente, aqueles descritos na Nota de Empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização;

**12.3.**O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, e recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento;

**12.4.**O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho.

**12.5.**O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final do período de adimplemento da respectiva parcela, mediante deposito bancário em conta corrente da Contratada, a qual deverá entregar as certidões de regularidade fiscal exigidas no ato da contratação, devidamente atualizadas, sempre que solicitadas pela Administração;

**12.6.**Os pagamentos devidos serão efetuados conforme a entrega;

**12.7.**A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal com os produtos discriminados, após a Solicitação de Fornecimento feita SES/TO.

**12.8.**Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada antes da apresentação e da aceitação da nota fiscal atestada em conformidade do fornecimento dos produtos pelo setor competente da Contratante e enquanto houver pendência relativa à liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência, à apresentação de documentação exigida em disposição do ato convocatório, legal ou regulamentar, à regularidade fiscal e trabalhista.

1. **DA VIGÊNCIA E DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**13.1.**O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação.

**13.2.**Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, pode ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência da Comissão Permanente de Licitação da Secretaria de Saúde Esportes do Estado do Tocantins.

**13.3.**Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, devem consultar a Comissão Permanente de Licitação da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

**13.4.**Cabe ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras resultantes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**13.5.**As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**13.6.**O total de utilização de cada item não pode exceder ao quíntuplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**13.7.**A Comissão Permanente de Licitação da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins somente autorizará a adesão à Ata de Registro de Preços após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.

**13.8.**Após a autorização pela Comissão Permanente de Licitação da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, o órgão não participante deve efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

**13.9.**Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observados a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências à Comissão Permanente de Licitação da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins.

1. **DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

**14.1.**A quantidade inicialmente contratada poderá ser acrescida e/ou suprimida dentro dos limites previstos no § 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93, podendo a supressão exceder tal limite, nos termos do § 2º, inciso II do mesmo artigo.

1. **DA FISCALIZAÇÃO**

**15.1.**O fiscal/gestor do Contrato ou instrumento equivalente será nomeado oportunamente, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993; e, com base no art. 13, inciso IX, da Instrução Normativa TCE/TO nº 02/2008, de 07 de maio de 2008.

**15.2.**A CONTRATADA ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela CONTRATANTE, que designará um representante para acompanhar a entrega dos materiais;

**15.3.**A existência da fiscalização da CONTRATANTE de nenhum modo diminui ou altera a responsabilidade da CONTRATADA, na entrega dos materiais.

1. **DAS SANÇÕES**

**16.1.**A empresa vencedora do certame responderá administrativamente pela qualidade e eficiência da execução integral do contrato.

**16.2.**A verificação, durante a realização do contrato, de quaisquer falhas que importem em prejuízo à Administração ou terceiros, serão consideradas como inexecução parcial do contrato.

**16.3.**Será a empresa responsabilizada administrativamente por falhas ou erros na execução do contrato que vierem a acarretar prejuízos ao Estado do Tocantins, sem exclusão da responsabilidade criminal e civil por danos morais ou físicos a terceiros, nos termos da Lei.

**ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**ENDEREÇO DOS HOSPITAIS PARA ENTREGA DOS PRODUTOS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ord.** | **ESTABELECIMENTO ASSISTENCIAL DE SAÚDE (EAS)** | **Natureza Funcional** | **Nº de Leito Cadastrado (CNES/MS)** | **Distância de Palmas (km)** | **Nível de Complexidade de Atendimento** | **Endereço** |
| 1 | Hospital de Pequeno Porte de Alvorada  | Hospitalar | **20** | 319 | Hospital de Pequeno Porte | Av. Jk 715 centro - Alvorada - TO. |
| **ALVORADA - TO** |
| CEP 77480-000 |
| DIRETORIA (63) 3353-1839/2345 |
| 2 | Hospital de Regional de Araguaçú | Hospitalar | **26** | 413 | Média | AV. NOVA MATINHA S/Nº - BAIRRO CEL. LUSTOSA |
| **ARAGUAÇU-TO** |
| CEP: 77.479-000 |
| DIRETORIA (63) 3384-1164 / 1218 |
| 3 | Hospital de Regional de Araguaína (incluso Radioterapia e Quimioterapia) | Hospitalar | **276** | 365 | Alta | RUA 13 DE MAIO, N° 1336 - CENTRO |
| **ARAGUAINA – TO** |
| CEP 77.803-130 |
| DIRETORIA (63) 3411-6009/6003/6022 |
| **ARAGUAINA – TO** |
| 4 | Hospital de Regional de Arapoema | Hospitalar | **27** | 371 | Média | RUA FRANCISCO FRUTUOSO DE AGUIAR, N° 411 |
| **ARAPOEMA - TO** |
| CEP 77.780-000 |
| DIRETORIA (63) 3435-1714 /1283 / 1258 |
| 5 | Hospital de Regional de Arraias | Hospitalar | **39** | 413 | Média | AV. PARANÁ, KM 01 S/N – SETOR BURITIZINHO |
| **ARRAIAS - TO** |
| CEP 77330-000 |
| DIRETORIA (63) 3653-1141 / 1181 |
| 6 | Hospital de Regional de Augustinópolis (inclusive Ambulatório) – (**Observação 2**) | Hospitalar | **104** | 605 | Média | RUA AMAZONAS, S/Nº |
| **AUGUSTINOPOLIS – TO** |
| CEP: 77.960-000 |
| DIRETORIA (63) 3456 - 1515 / 1465 / 1458 / 1244 |
| 7 | Hospital de Regional de Dianópolis | Hospitalar | **39** | 320 | Média | RUA 10, QUADRA 34, LOTE 01 - NOVA CIDADE |
| **DIANOPOLIS – TO** |
| CEP 77.300-000 |
| DIRETORIA (63) 3692-2510 |
| 8 | Hospital de Regional de Guaraí | Hospitalar | **57** | 173 | Média | RUA 3, Nº 1516 - Setor Rodoviário |
| **GUARAI – TO** |
| CEP 77.000-700 |
| DIRETORIA (63) 3464-8303/3464-8302 / 3464-8307 |
| 9 | Hospital de Regional de Gurupi | Hospitalar | **119** | 230 | Média | AV. PERNANBUCO, Nº 1710 |
| **GURUPI - TO** |
| CEP 77.045-110 |
| DIRETORIA (63) 3315-0206 / 0238 / 0261 / 0234 |
| 10 | Hospital de Regional de Miracema do Tocantins | Hospitalar | **68** | 78 | Média | AV. IRMÃ EMMA RODOLFO NAVARRO S/N° - St. UNIVERSITARIO |
| **MIRACEMA DO TOCANTINS-TO** |
| CEP: 77650-000 |
| DIRETORIA (63) 3929-3044/3031/ 3030 - recepção. |
| 11 | Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (Hospital Geral de Palmas – HGP) | Hospitalar | **353** | Capital | Alta | QUADRA 210 SUL – AV. NS 01 – CONJ 02 – LT 01 |
| **PALMAS – TO** |
| CEP – 77.015-202 |
| DIRETORIA (63) 3218-7815 / 7830 |
| **PALMAS -TO**CEP: 77015-202 |
| 12 | Hospital Dona Regina Siqueira Campos (Centro Int. de Assist.à Mulher e a Criança) | Hospitalar | **215** | Capital | Alta | 104 NORTE NE-5 LTs 31/41 |
| **PALMAS – TO**  |
| CEP - 77006-020 |
| DIRETORIA (63) 3218-7772 / 7700/ 3218-7715 |
| 13 | Hospital Infantil de Palmas Dr. Hugo da Rocha Silva | Hospitalar | **32** | Capital | Média | QUADRA 202 SUL - RNSB LOTE 09 |
| **PALMAS - TO** |
| CEP 77020-452 |
| DIRETORIA (63) 3218-7519 / 7331 / 7720 / 7772 / 7709 / 7761 |
| 14 | Hospital de Regional de Paraíso Dr. Alfredo Oliveira Barros  | Hospitalar | **72** | 63 | Média | RUA 03, LOTE 01 A 19 - SETOR AEROPORTO |
| **PARAISO – TO** |
| CEP 77.600-000 |
| DIRETORIA (63) 3904- 1205 / 1215 / 1216 / 1216 / 1209 |
| 15 | Hospital de Regional de Pedro Afonso - Leôncio de S. Miranda | Hospitalar | **31** | 304 | Média | RUA NUMERIANO BEZERRA – S/N° - SETOR AEROPORTO |
| **PEDRO AFONSO – TO** |
| CEP – 77.710-000 |
| DIRETORIA (63) 3466-2348 /1911 /1912 |
| 16 | Hospital de Regional de Porto Nacional | Hospitalar | **76** | 51 | Média | AV. MURILO BRAGA, 1592 - SETOR CENTRAL |
| **PORTO NACIONAL – TO** |
| CEP 77.500.000 |
| DIRETORIA (63) 3363-8435 /8442/ 8409/ 8411/ 8444/ 8424/ 8420 / 8400 |
| 17 | Hospital Materno Infantil Edmunda Aires Cavalcante -Tia Dedé | Hospitalar | **50** | 51 | Média | RUA RAQUEL DE CARVALHO – N° 420 – CENTRO |
| **PORTO NACIONAL – TO** |
| CEP – 77.500-000 |
| DIRETORIA (63) 3363-8305/ 8301/8300 |
| 18 | Hospital de Regional de Xambioá | Hospitalar | **28** | 507 | Média | AV. G 69 – SETOR LESTE |
| **XAMBIOÁ – TO** |
| CEP 77880-000 |
| DIRETORIA (63) 3473 -1588 / 1277/1908 |
| **ARAGUAÍNA – TO** |
|  Fone: 3411 - 2955 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 19 | CAPS III–ARAGUAÍNA  | Hospitalar | **0** | 365 | Média | Rua Castelo Branco, Nº 40 Setor Rodoviário. |
| **ARAGUAÍNA – TO** |
|  Fone: 34112959 / 3411-2967 |

**ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA**

|  |
| --- |
| **RELAÇÃO DE REFRIGERADORES QUE DEVERÃO SER FORNECIDOS EM REGIME DE COMODATO ÀS UNIDADES HOSPITALARES** |
| **Unidade Hospitalar** | **Quantidade** | **Capacidade** | **Descrição** |
| **Hospital Regional de Araguaína** | 01 | 400 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Arapoema** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Pedro Afonso** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Infantil de Palmas** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Xambioá** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Guaraí** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Augustinópolis** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Dianópolis** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Araguaçu** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital de Pequeno Porte de Alvorada** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Paraíso** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Miracema** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Gurupi** | 01 | 400 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Porto Nacional** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Regional de Arraias** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital e Maternidade Tia Dedé** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Maternidade Dona Regina** | 01 | 305 litros | Refrigerador horizontal duas portas |
| **Hospital Geral de Palmas** | 01 | 400 litros | Refrigerador horizontal duas portas |

**ANEXO III**

**MINUTA DO CONTRATO**

**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM NA FORMA E NAS CONDIÇÕES SEGUINTES, DE UM LADO COMO CONTRATANTE, O ESTADO DO TOCANTINS, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE, E DE OUTRO COMO CONTRATADA, A EMPRESA ................**

O **ESTADO DO TOCANTINS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede e foro nesta Capital, através da Secretaria Estadual de Saúde, inscrita no CNPJ sob nº 25.053.117/0001-64, pelo Excelentíssimo Senhor Secretário da Saúde, **Marcos Esner Musafir**, brasileiro, residente e domiciliado nesta capital, nomeado Secretário da Saúde, pelo Ato Governamental de nº. 96 – NM. publicado no Diário Oficial do Estado nº. 4.548, de27 de janeiro de 2016, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa .............................................................. pessoa jurídica de direito privado, com sede e foro, na ..................................................................., inscrita no CNPJ sob nº ............................................, Inscrição Estadual sob nº ........................................, doravante denominada CONTRATADA, representada por seu titular, o(a) Sr.(a) ...................................., brasileiro(a), portador(a) da Cédula de Identidade nº ..................................... - SSP-.........., CPF nº .........................................., resolvem celebrar o presente CONTRATO, elaborado de acordo com a minuta aprovada pela **SUPERINTENDÊNCIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS** e pela **PROCURADORIA GERAL DO ESTADO**, observadas as disposições da Lei nº 8.666/93 e subsidiariamente a Lei nº 10.520/02, Decreto Federal nº 5.450/05, Decreto Federal nº 7.892/13, Decreto Estadual nº 5.344/15 e suas alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente contrato tem por objeto contratação de empresa especializada no fornecimento de Frutas, Verduras e Legumes para atendimento das Unidades de Saúde da SES/TO, no prazo e nas condições a seguir ajustadas, decorrentes do Pregão Eletrônico nº XXX/2018, com motivação e finalidade descritas no Termo de Referência do órgão requisitante.

**PARÁGRAFO ÚNICO – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

A aquisição deste Contrato as quantidades e observações constantes do Objeto da Licitação do Pregão Eletrônico nº XXX/2018, conforme Processo nº 2017/30550/006768 parte integrante deste Contrato, com motivação e finalidade descritas no Termo de Referência do órgão requisitante.

| **Item** | **Qtd** | **Und** | **Especificações** | **Preço****Unitário** | **Preço****TOTAL** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **VALOR TOTAL** |  |

(AS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO CONTRATADO SERÃO INSERIDAS NO MOMENTO DA ASSINATURA DO CONTRATO, COM BASE NA PROPOSTA DA EMPRESA VENCEDORA)

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMADE RECEBIMENTO E VALIDADEDOS PRODUTOS

2.1. Daforma de recebimento dos produtos:

2.1.1. Em conformidade com o artigo 73 da Lei nº. 8.666/93 os objetos serão **recebidos da seguinte forma:**

**2.1.1.1. PROVISORIAMENTE**, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;

**2.1.1.2. DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação;

2.1.2. Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se refere este artigo não serem, respectivamente, lavrado ou procedido dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicado à Administração nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos;

2.1.3. O recebimento será confiado a Comissão designada, oportunamente, pelo SES/TO;

2.1.4. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela garantia da qualidade dos produtos, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato, bem como responsabilidade administrativa cabível, nos termos do Art. 73 §2° da Lei nº. 8.666/93;

2.1.5. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, produtos fornecidos em desacordo com este Termo de Referencia.

**2.1.6. Validade dos produtos:**

2.1.6.1. Legumes, Verduras e Frutas: Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

2.1.6.2. Prazo da entrega inicial: Será de 05(cinco) dias a partir da Nota de Empenho. As demais entregas serão de acordo ao item 6 deste Termo de Referência.

**2.2. Do prazo e do local de entrega dos produtos:**

2.2.1. Os produtos deverão ser solicitados com uma semana de antecipação para realizar das entregas nas Unidades Hospitalares, conforme as cidades e endereços fixados no **ANEXO I** do Termo de Referência.

2.2.2. Os produtos deverão ser solicitados pela Unidade Hospitalar diretamente ao fornecedor através de uma relação contendo os itens e quantidades necessários.

2.2.3. Os produtos serão fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda de cada unidade hospitalar.

2.2.4. A carga e a descarga serão por conta da contratada, sem ônus de frete para a Secretaria da Saúde.

2.2.5. Os produtos entregues deverão ser rigorosamente, aqueles descritos na Nota de Empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

2.2.6. A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal com os produtos discriminados, após a solicitação de Fornecimento feita pela SES/TO.

2.2.7. Os materiais serão recebidos e conferidos pelo fiscal do contrato.

2.2.8. Os produtos/materiais deverão ser entregues bem acondicionados de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

2.2.9. Não serão recebidos os materiais que não estejam de acordo com as especificações deste Termo.

2.2.10. A contratada deverá fornecer em **REGIME DE COMODATO** os refrigeradores para todas as unidades hospitalares, afim de armazenamento das Frutas, Verduras e Legumes, durante toda a vigência do contrato, conforme relação disposta no **ANEXO II** do Termo de Referência.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA LICITAÇÃO**

A aquisição, consubstanciada no presente contrato, foram objeto de licitação, sob a modalidade Pregão, na forma eletrônica, conforme Edital constante de folhas ....... /......., do Processo nº 2017/30550/006768, a que se vincula este contrato, além de submeter-se, também aos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

**CLÁUSULA QUINTA– DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

O CONTRATANTE obriga-se:

**5.1.**Responsabilizar-se pela elaboração do contrato, com base nas disposições da Lei nº 8.666/93, suas alterações e demais legislação pertinente;

**5.2.**Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear as aquisições realizadas e prover os pagamentos dentro dos prazos convencionados;

**5.3.**Processar e liquidar a fatura correspondente aos valores, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato do registro de preços deverão ter seu prazo de validade renovada a cada vencimento;

**5.4.**Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

**5.5.**Processar e liquidar a fatura correspondente ao valor dos produtos através de Ordem Bancária;

**5.6.**Sustar o recebimento dos produtos se não estiverem de acordo com a especificação apresentada;

**5.7.**Fiscalizar a execução do contrato, através de servidor especialmente designado, sendo permitida a assistência de terceiro, conforme dispõe o art. 67 da Lei 8.666/93;

**5.8.**A Contratante obriga-se a cumprir todas as exigências contidas no presente Termo de Referência e no Contrato a ser firmado.

**5.9.**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.

**CLÁUSULA SEXTA– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A CONTRATADA obriga-se a:

**6.1.**Atender prontamente às solicitações da Secretaria de Estado da Saúde, no fornecimento dos materiais nas quantidades e especificações deste Termo de Referência, de acordo com a necessidade desta Secretaria;

**6.2.**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;

**6.3.**Substituir qualquer material que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da nota de empenho;

**6.4.**A Empresa vencedora será convocada a comparecer na sede da Secretaria da Saúde do Estado do Tocantins para assinar o Contrato no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a conta aparte da sua convocação.

**6.5.**Atender, de imediato, às solicitações relativas à substituição, reposição ou troca do produto que não atenda ao especificado ou ainda que apresentem defeito;

**6.6.**Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade do produto fornecido;

**CLÁUSULA SÉTIMA– DO PREÇO**

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pela aquisição do(s)produto(s) o valor total de R$ .......................... (...........................................................).

**CLÁUSULA OITAVA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

A quantidade inicialmente contratada poderá ser acrescida e/ou suprimida dentro dos limites previstos no § 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93, podendo a supressão exceder tal limite, nos termos do § 2º, inciso II do mesmo artigo.

**CLÁUSULA NONA– DO PAGAMENTO**

**9.1.**A CONTRATADA deverá entregar a Nota Fiscal devidamente atestada na Diretoria de Compras da SES/TO;

**9.2.**Os produtos entregues deverão ser rigorosamente, aqueles descritos na Nota de Empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização;

**9.3.**O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, e recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento;

**9.4.**O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho.

**9.5.**O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final do período de adimplemento da respectiva parcela, mediante deposito bancário em conta corrente da Contratada, a qual deverá entregar as certidões de regularidade fiscal exigidas no ato da contratação, devidamente atualizadas, sempre que solicitadas pela Administração;

**9.6.**Os pagamentos devidos serão efetuados conforme a entrega;

**9.7.**A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal com os produtos discriminados, após a Solicitação de Fornecimento feita SES/TO.

**9.8.**Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada antes da apresentação e da aceitação da nota fiscal atestada em conformidade do fornecimento dos produtos pelo setor competente da Contratante e enquanto houver pendência relativa à liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência, à apresentação de documentação exigida em disposição do ato convocatório, legal ou regulamentar, à regularidade fiscal e trabalhista.

**CLÁUSULA DÉCIMA– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Fonte de Recursos** | **:** | F-250 |
| **Classificação Orçamentária** | **:** | 30550.10.302.1165.4113 |
| **Natureza de Despesa** | **:** | 3.3.90.30 |
| **Ação / PPA / Orçamento** | **:** | 4113-Oferta da Assistência à Saúde de Média e Alta Complexidade Direta ao Cidadão. |
| **Programa do PPA** | **:** | 1165 |

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA –DA FISCALIZAÇÃO**

**11.1.**O fiscal/gestor do Contrato ou instrumento equivalente será nomeado oportunamente, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993; e, com base no art. 13, inciso IX, da Instrução Normativa TCE/TO nº 02/2008, de 07 de maio de 2008.

**11.2.**A CONTRATADA ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela CONTRATANTE, que designará um representante para acompanhar a entrega dos materiais;

**11.3.**A existência da fiscalização da CONTRATANTE de nenhum modo diminui ou altera a responsabilidade da CONTRATADA, na entrega dos materiais.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO CONTRATUAL.**

O presente Contrato poderá ser rescindido na forma e na ocorrência de qualquer das hipóteses dos Artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES**

**13.1.**Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, e será descredenciada no SICAF, ou nossistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei 10.520/02, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo do disposto nos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93, das multas previstas em Edital, no contrato e nas demais cominações legais.

**13.2.** A multa será aplicada à razão de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, por dia de atraso.

**13.3.** O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a30% (trinta por cento) do valor do contrato.

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

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

**13.6.** O procedimento para aplicação das sanções será de responsabilidade do órgão requisitante, sem prejuízo do direito ao contraditório e da ampla defesa**.**

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO**

**14.1.**A empresa vencedora do certame responderá administrativamente pela qualidade e eficiência da execução integral do contrato.

**14.2.**A verificação, durante a realização do contrato, de quaisquer falhas que importem em prejuízo à Administração ou terceiros, serão consideradas como inexecução parcial do contrato.

**14.3.**Será a empresa responsabilizada administrativamente por falhas ou erros na execução do contrato que vierem a acarretar prejuízos ao Estado do Tocantins, sem exclusão da responsabilidade criminal e civil por danos morais ou físicos a terceiros, nos termos da Lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DA VIGÊNCIA**

Nos casos de formalização de contrato a validade do mesmo ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários conforme art. 57, caput, da Lei n 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– DA PUBLICAÇÃO**

O CONTRATANTE, no prazo de até 20 (vinte) dias após assinatura deste Contrato, providenciará a sua publicação, por extrato, no Diário Oficial do Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DO CONTROLE**

O presente contrato será submetido à fiscalização da entidade de controle externo competente, de conformidade com a fonte de recursos que subvencionam a presente aquisição.

**CLÁUSULA DÉCIMAOITAVA – DA ALTERAÇÃO**

O presente contrato poderá ser alterado nas formas e condições previstas no artigo 65 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMANONA – DOS CASOS OMISSOS**

O presente Instrumento, inclusive os casos omissos regulam-se pela Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 5.450/2005, subsidiariamente pela Lei nº 8.666/1993 e Decreto Estadual nº 2434/2005.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FISCAL DO CONTRATO**

O fiscal do contrato bem como o seu respectivo suplente, referente ao presente contrato, serão indicados pelo gestor da pasta através de portaria assinada e publicada no Diário Oficial do Estado.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA– DO FORO**

Fica eleito o foro da Capital do Estado do Tocantins - Vara da Fazenda Pública, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

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

Palmas, aos .......... de .................................... de 2018.

................................

**PELO CONTRATANTE**

................................

**PELA CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

**ANEXO IV**

**MINUTA DA ATA PARA REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/2018**

**Considerando que o julgamento da licitação é MENOR PREÇO POR LOTE e com base no Decreto Estadual nº 5.344/2015 e Decreto Federal n° 7.892/2013fica HOMOLOGADA e ADJUDICADA a Ata de Registro de Preços, do PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS n° 000/2018 da Secretaria da Saúde/TO, aos preços das empresas abaixo relacionadas e classificadas no certame e demais discriminações, constantes em suas Propostas de Preços, anexada aos autos e assim como as empresas que após a fase competitiva concordaram em formar cadastro reserva conforme o art. 10 do Decreto n° 7.892/2013:**

###### Empresas:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTD** | **UNID** | **DISCRIMINAÇÃO** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| VALOR TOTAL |  |

**01. CONDIÇÕES GERAIS**

* 1. **Prazo de validade**

a) A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da publicação da respectiva ata, conforme o inciso III do §3º do art. 15 da Lei Federal 8.666/1993.

**1.2. Do local e prazo de entrega**

O local e prazo de entrega será na conformidade do Termo de Referência, anexo do Edital.

## 1.3. Condições para Contratação:

1. O Proponente vencedor e registrado, quando convocado, terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para retirar a Nota de empenho, e/ou assinar o Termo Contratual, podendo este prazo ser prorrogado a critério da Administração, por igual período e em uma vez, desde que ocorra motivo justificado;
2. Nos casos de formalização de contrato a validade do mesmo ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários conforme art. 57, caput, da Lei n 8.666/93;
3. As aquisições ou contratações adicionais, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100%(cem por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;
4. O total de utilização de cada item não pode exceder ao quíntuplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;
5. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, pode ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, conforme Decreto Estadual nº. 5.344/2015.

**1.4. Condições de Pagamentos:**

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final do período de adimplemento da respectiva parcela, mediante deposito bancário em conta corrente da Contratada, a qual deverá entregar as certidões de regularidade fiscal exigidas no ato da contratação, devidamente atualizadas, sempre que solicitadas pela Administração;

**1.5. Das Assinaturas:**

Assina a presente Ata de Registro de Preços, **a(s) empresa(s) abaixo discriminada(s)**, através de seus representantes credenciados no certame, juntamente com o Secretário de Estado da Saúde.

Palmas - TO, de de 2018.

Gestor:

Empresas:

**CADASTRO DE RESERVA**

**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ N.º XXX/2018**

**Empresa:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTD** | **UNID** | **DISCRIMINAÇÃO** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **VALOR TOTAL** |  |

**Nota Explicativa: De acordo com o art. 11, I, II, IV e §§ 1º, 2º, 3º e 4º do Decreto nº 7.892/13, será incluída na ata de registro de preços, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame. Não havendo a formação de cadastro de reserva, suprimir o item.**

**MODELOS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODELO 1****Carta de Correção de Proposta de Preços**

|  |
| --- |
| **CARTA DE CORREÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS** |
| Pregão Eletrônico nº.:Processo:Empresa:Nota: carta elaborada com base no item 14.3, do Edital. |
| Item | Unidade | Descrição resumida | Marca | Vlr Unitário(R$) | Valor Total (R$) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Total |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pregoeiro |

 |

**MODELO 2**

**Declaração de atendimento ao art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93**

Ref.: Pregão Eletrônico N° \_\_\_\_\_\_\_\_/2018.

Palmas-TO, .......de .................................... de 2018.

Proponente: (razão social da empresa proponente)

Objeto Licitado:

*(discrição do objeto)*

 A empresa \_\_\_\_\_ pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº. \_\_\_\_\_\_\_, localizada no endereço \_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_, e CPF/MF nº \_\_\_\_\_\_\_\_, vem declarar que não existe em meu quadro de empregados, servidores públicos da contratante exercendo funções de Gerência, Administração ou Tomada de Decisão, na forma do art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93.

Nome e Assinatura do Responsável Legal da Empresa