



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2026/FMS
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026/FMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 340/2026/FMS
COM ITENS EXCLUSIVOS E COTAS RESERVADAS DE 20% À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS-ME, EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI E COTAS PRINCIPAIS PARA AMPLA CONCORRÊNCIA.

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA CONSOLIDADO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS MÍNIMOS

1. DEMANDANTE:

Demandante: **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ALVORADA/TO**
Responsável: **FELIPE PORFÍRIO DE OLIVEIRA**

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. O Fundo Municipal de Saúde de Alvorada/TO realiza continuamente ações de promoção, prevenção e educação em saúde, incluindo campanhas, capacitações, reuniões técnicas, treinamentos, eventos institucionais e ações estratégicas destinadas aos evoluindo os usuários de saúde.

2.2. Considerando a duração e a natureza dessas atividades, verifica-se a necessidade de fornecimento de alimentação tipo lanche, visando garantir condições adequadas de acolhimento, permanência e participação dos envolvidos, contribuindo para a continuidade, eficiência e qualidade das ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

2.3. A contratação compreende o fornecimento de salgados diversos, tais como pão para cachorro-quente, pão tipo francês, salgados assados e fritos, biscoito de queijo, bolo confeitado, bolo simples, pão de queijo, roscas e pizzas, destinados ao atendimento das demandas vinculadas ao Plano de Ações Estratégicas das Políticas Públicas Municipais de Saúde do exercício de 2026.

2.4. A presente contratação busca assegurar suporte adequado à execução das atividades institucionais do Fundo Municipal de Saúde, promovendo melhores condições logísticas para realização das ações públicas de saúde, em



conformidade com o interesse público e com os princípios da eficiência e continuidade administrativa.

JUSTIFICATIVA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

O Fundo Municipal de Assistência Social de Alvorada/TO necessita – se de fornecimento de salgados diversos (Pão para cachorro quente, pão tipo francês, salgados assados, salgados fritos, biscoito de queijo, bolo confeitado, bolo simples, pão de queijo, roscas e pizzas) para atender a necessidade de apoio alimentar durante as rotinas administrativas e atividade institucionais realizadas pelo Fundo Municipal de Social.

A presente contratação tem por finalidade o fornecimento de salgados diversos destinados ao atendimento das atividades desenvolvidas no âmbito do serviço de convivência e fortalecimento de vínculos (SCFV), vinculado ao Fundo Municipal de Assistência Social de Alvorada/TO.

O SCFV atende crianças, adolescentes e idosos em situação de vulnerabilidade social, por meio de atividades coletivas periódicas, incluindo oficinas, encontros e ações socioeducativas, que demandam o fornecimento de salgados diversos como parte do apoio operacional às atividades desenvolvidas.

Dessa forma, os atenderá as necessidades de apoio alimentar durante as rotinas administrativas e atividades institucionais realizadas pelo Fundo Municipal de Assistência Social. O fornecimento visa apoiar reuniões, encontros, oficinas, atendimentos coletivos e ações desenvolvidas nas unidades socioassistenciais.

JUSTIFICATIVA DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO:

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de atendimento das demandas operacionais do Fundo Municipal de Educação de Alvorada/TO, mediante o fornecimento de salgados diversos prontos para consumo, compreendendo pão para cachorro-quente, pão tipo francês, salgados assados



e fritos, biscoito de queijo, bolo confeitado, bolo simples, pão de queijo, rosca e pizza, destinados à realização de eventos institucionais, reuniões administrativas, capacitações, formações continuadas, encontros pedagógicos e demais atividades promovidas pela Secretaria Municipal de Educação.

A necessidade da contratação decorre da realização contínua de ações administrativas e pedagógicas essenciais à execução das políticas públicas educacionais do município, as quais demandam a participação de servidores, professores, gestores, área administrativa e, eventualmente, membros da comunidade escolar. Considerando que tais atividades frequentemente ocorrem em período integral ou com carga horária estendida, mostra-se indispensável a oferta de alimentação adequada aos participantes, de forma a garantir condições mínimas de permanência, bem-estar e pleno aproveitamento das atividades desenvolvidas.

A contratação pretendida visa atender ao interesse público, assegurando suporte logístico necessário à execução eficiente das ações institucionais e pedagógicas do Fundo Municipal de Educação, contribuindo para a continuidade, organização e efetividade dos eventos realizados. A disponibilização dos alimentos também reduz interrupções e deslocamentos externos durante as programações, favorecendo a economicidade administrativa, a otimização do tempo e o alcance dos objetivos institucionais.

JUSTIFICATIVA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO:

A Secretaria Municipal de Administração de Alvorada/TO realiza continuamente salgados diversos (pão para cachorro quente, pão tipo francês, salgados assados, salgados fritos, biscoito de queijo, bolo confeitado, bolo simples, pão de queijo, rosca e pizzas, para atendimento das demandas do órgão, visando oferecer apoio alimentar aos servidores que desempenhas suas atividades no âmbito do órgão.



O fornecimento desse item tem como objetivo atender às ações realizadas ao longo do ano, sendo utilizado como apoio em atividades institucionais, reuniões de trabalho, eventos promovidos pela secretaria e demais ações desenvolvidas no decorrer do exercício, contribuindo para melhor organização e suporte às equipes durante a execução das atividades administrativas.

Ressalta-se que a disponibilização de salgados diversos, auxilia no suporte às equipes que atuam nas atividades da secretaria, possibilitando a oferta de lanches durante reuniões, eventos institucionais e demais ações administrativas realizadas, contribuindo para o atendimento adequado das demandas desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Administração.

3. DA MODALIDADE DESTA LICITAÇÃO E DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

3.1. A licitação para aquisição do objeto deste Termo de Referência será processada na modalidade Pregão, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, utilizando o Sistema de Registro de Preços, nos termos dos arts. 6º, inciso XLI, 28, inciso I, e 82 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as demais disposições legais e regulamentares aplicáveis.

4. OBJETO:

4.1. Constitui objeto deste termo o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE SALGADOS DIVERSOS**, conforme quantidades e especificações técnicas constantes deste Termo de Referência.

5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

5.1. A descrição da necessidade da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares – ETP, apêndice deste Termo de Referência.

6. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

6.1. Os quantitativos estimados foram apresentados pela unidade demandante, baseados em suas necessidades administrativas e no histórico de consumo das ações desenvolvidas.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CLASSIFICAÇÃO DE ITENS
1	PÃO PARA CACHORRO QUENTE , Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Pacote de 500gramas.	PACOTE	<u>4400</u>	R\$ 18,39	R\$ 80.916,00	COTA PRINCIPAL
2	PÃO PARA CACHORRO QUENTE , Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Pacote de 500gramas.	PACOTE	<u>1100</u>	R\$ 18,39	R\$ 20.229,00	COTA RESERVADA
3	PÃO TIPO FRANCÊS: Pesando aproximadamente 50 gramas cada. O pão deverá possuir formato e volume característico, superfície sem queimaduras ou sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidade uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Quanto ao sabor: não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal	KG	<u>4877</u>	R\$ 21,11	R\$ 102.953,47	COTA PRINCIPAL

4	PÃO TIPO FRANCÊS: Pesando aproximadamente 50 gramas cada. O pão deverá possuir formato e volume característico, superfície sem queimaduras ou sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidade uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Quanto ao sabor: não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal	KG	<u>1219</u>	R\$ 21,11	R\$ 25.733,09	COTA RESERVADA
5	SALGADOS ASSADOS, de boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	<u>1704</u>	R\$ 140,00	R\$ 238.560,00	COTA PRINCIPAL
6	SALGADOS ASSADOS, de boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	<u>426</u>	R\$ 140,00	R\$ 59.640,00	COTA RESERVADA
7	SALGADOS FRITOS, coxinha de frango, pastel de carne, risole de creme de milho e quibe. De boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	<u>1727</u>	R\$ 140,00	R\$ 241.780,00	COTA PRINCIPAL
8	SALGADOS FRITOS, coxinha de frango, pastel de carne, risole de creme de milho e quibe. De boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	<u>432</u>	R\$ 140,00	R\$ 60.480,00	COTA RESERVADA
9	BISCOITO DE QUEIJO, Biscoito de polvilho, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90 % do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	UNIDADE	<u>9611</u>	R\$ 2,49	R\$ 23.931,39	ITEM EXCLUSIVO

10	BOLO CONFEITADO , com variedade na massa e no recheio. O bolo deverá possuir massa macia, recheio e cobertura compatíveis com uso alimentar, acabamento adequado, boa apresentação visual, sabor característico, sem odores estranhos e em condições adequadas de consumo.	KG	<u>571</u>	R\$ 116,67	R\$ 66.618,57	COTA PRINCIPAL
11	BOLO CONFEITADO , com variedade na massa e no recheio. O bolo deverá possuir massa macia, recheio e cobertura compatíveis com uso alimentar, acabamento adequado, boa apresentação visual, sabor característico, sem odores estranhos e em condições adequadas de consumo.	KG	<u>143</u>	R\$ 116,67	R\$ 16.683,81	COTA RESERVADA
12	BOLO SIMPLES , diversificados. Produto com aspecto fresco, textura macia, sabor característico	UNIDADE	<u>7900</u>	R\$ 7,33	R\$ 57.907,00	ITEM EXCLUSIVO
13	PÃO DE QUEIJO , pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos e leite	UNIDADE	<u>12068</u>	R\$ 3,87	R\$ 46.703,16	ITEM EXCLUSIVO
14	ROSCA , assada e frita, diversificadas. Deverá ser fornecida fresca, embalada de forma higiênica, com prazo de validade vigente, atendendo às normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.	UNIDADE	<u>11305</u>	R\$ 4,00	R\$ 45.220,00	ITEM EXCLUSIVO
15	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor 4 queijos.	UNIDADE	<u>310</u>	R\$ 35,62	R\$ 11.042,20	ITEM EXCLUSIVO
16	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor calabresa.	UNIDADE	<u>310</u>	R\$ 35,62	R\$ 11.042,20	ITEM EXCLUSIVO
17	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor frango.	UNIDADE	<u>310</u>	R\$ 35,62	R\$ 11.042,20	ITEM EXCLUSIVO
18	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor Portuguesa.	UNIDADE	<u>310</u>	R\$ 35,62	R\$ 11.042,20	ITEM EXCLUSIVO

6.2. O valor total estimado da contratação é de **R\$ 1.131.524,29 (um milhão, cento e trinta e um mil, quinhentos e vinte e quatro reais e vinte e nove centavos)**.

6.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar – ETP.

6.4. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, nos termos da legislação aplicável.

6.5. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços observarão as condições de vigência e execução previstas na própria ata, no edital e na legislação aplicável.

7. DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ARP E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES:

7.1. O **Órgão gerenciador** da Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante a realização do Certame será: **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ALVORADA/TO.**

7.2. Os **Órgãos participantes** da Ata de Registro de Preços a ser firmada mediante a realização do Certame serão: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.**

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. A presente contratação visa atender às demandas relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados às ações, programas e serviços executados pelo Fundo Municipal de Saúde e órgãos participantes do Município de Alvorada/TO, observando requisitos que assegurem qualidade, eficiência e legalidade na contratação.

9.2. O fornecedor contratado deverá assegurar o fornecimento dos produtos durante toda a vigência contratual, conforme as solicitações emitidas pela Administração.

9.3. A entrega dos salgados deverá ocorrer conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste Termo de Referência e em seus apêndices.

9.4. No ato da entrega, os produtos deverão apresentar adequadas condições de higiene, conservação e consumo, livres de odores estranhos, sujidades e quaisquer contaminantes físicos, químicos ou biológicos, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

10. SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

11. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

11.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

12. DO FORNECIMENTO DO OBJETO

12.1. Da forma de Solicitação do Objeto

12.1.1. O objeto será solicitado conforme a necessidade do Órgão Gerenciador e dos Órgãos Participantes, após a assinatura e publicação da Ata de Registro de Preços no Diário Oficial do Estado do Tocantins, mediante requisição ou solicitação formal devidamente assinada pelo servidor público municipal competente, indicado pelo gestor da respectiva pasta.

12.1.2. Os quantitativos estimados constantes neste Termo de Referência não geram obrigação de contratação integral por parte do Órgão Gerenciador ou dos Órgãos Participantes, podendo as aquisições ocorrer conforme a necessidade da Administração, observada a legislação vigente.

12.1.3. O Órgão Gerenciador e os Órgãos Participantes poderão rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, aplicando-se as sanções cabíveis nos termos da legislação vigente.

12.2. DO PRAZO:

12.2.1. A entrega dos produtos deverá ocorrer no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas do recebimento da solicitação de fornecimento, salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.

12.3. DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

12.3.1. Os produtos deverão ser entregues em data e horário previamente agendados, conforme solicitação do Órgão Gerenciador ou dos Órgãos Participantes.

12.3.2. As entregas poderão ocorrer em quaisquer unidades vinculadas ao Órgão Gerenciador e aos Órgãos Participantes, conforme indicação constante na respectiva solicitação de fornecimento.

12.3.3. As entregas deverão ocorrer em dias úteis, durante o horário de funcionamento da Administração Pública, nos locais previamente indicados na solicitação de fornecimento.

12.3.4. Os produtos deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de higiene, acondicionamento e conservação, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

12.3.5. Os produtos entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência poderão ser recusados pela Administração, devendo ser substituídos pela contratada sem ônus adicional.

13. GESTÃO DO CONTRATO

13.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

13.2. As comunicações entre o Fundo Municipal de Saúde de Alvorada/TO e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de meios eletrônicos para esse fim.

13.3. O Fundo Municipal de Saúde de Alvorada/TO poderá convocar representante da empresa contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

13.4. Após a assinatura do contrato, poderá ser realizada reunião inicial entre a Administração e a contratada para alinhamento das condições de execução, fiscalização, fornecimento e demais obrigações contratuais.

14. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. O fiscal do contrato acompanhará a execução contratual, visando assegurar o cumprimento integral das condições estabelecidas no contrato e a obtenção dos melhores resultados para a Administração, nos termos do art. 22, inciso VI, do Decreto nº 11.246/2022.

14.2. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento contratual todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, registrando as medidas necessárias à regularização das falhas ou defeitos observados, nos termos do art. 117, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e do art. 22, inciso II, do Decreto nº 11.246/2022.

14.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificação à contratada para correção da execução contratual, fixando prazo para saneamento, conforme art. 22, inciso III, do Decreto nº 11.246/2022.

14.4. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, qualquer situação que demande decisão ou providência que ultrapasse sua competência, para adoção das medidas necessárias, nos termos do art. 22, inciso IV, do Decreto nº 11.246/2022.

14.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas previstas, o fiscal do contrato comunicará imediatamente o fato ao gestor do contrato, conforme art. 22, inciso V, do Decreto nº 11.246/2022.

14.6. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término da vigência contratual sob sua responsabilidade, com vistas à adoção

das medidas necessárias à renovação ou prorrogação contratual, nos termos do art. 22, inciso VII, do Decreto nº 11.246/2022.

14.7. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará os procedimentos relacionados ao empenho, pagamento, garantias, glosas, apostilamentos e termos aditivos, podendo solicitar documentos comprobatórios pertinentes, conforme art. 23, incisos I e II, do Decreto nº 11.246/2022.

14.8. Constatado descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente para solução da irregularidade, comunicando o gestor do contrato quando a situação ultrapassar sua competência, conforme art. 23, inciso IV, do Decreto nº 11.246/2022.

15. GESTOR DO CONTRATO

15.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização contratual, contendo todos os registros formais da execução, tais como ordens de fornecimento, registros de ocorrências, alterações e prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações destinadas ao atendimento da finalidade da contratação, nos termos do art. 21, inciso IV, do Decreto nº 11.246/2022.

15.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato referentes às ocorrências relacionadas à execução contratual e às medidas adotadas, informando à autoridade superior, quando for o caso, situações que ultrapassem sua competência, conforme art. 21, inciso II, do Decreto nº 11.246/2022.

15.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada para fins de empenho e pagamento da despesa, registrando eventuais problemas que obstem o regular fluxo da liquidação e pagamento no relatório de riscos, conforme art. 21, inciso III, do Decreto nº 11.246/2022.

15.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, com menção ao desempenho na execução contratual, aos indicadores aferidos e às eventuais penalidades aplicadas, devendo tais informações constar no cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, nos termos do art. 21, inciso VIII, do Decreto nº 11.246/2022.

15.5. O gestor do contrato adotará as providências necessárias à instauração de processo administrativo de responsabilização para aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão prevista no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, ou pelo agente ou setor competente, conforme o caso, nos termos do art. 21, inciso X, do Decreto nº 11.246/2022.

15.6. Ao final da execução contratual, o gestor do contrato elaborará relatório conclusivo contendo informações sobre o alcance dos objetivos que justificaram a contratação, bem como eventuais medidas recomendadas para o aprimoramento das atividades da Administração, conforme art. 21, inciso VI, do Decreto nº 11.246/2022.

15.7. O gestor do contrato encaminhará ao setor competente a documentação necessária à formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, observados os valores apurados pela fiscalização e gestão contratual, nos termos do contrato.

16. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

16.1 LIQUIDAÇÃO

16.1.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação da despesa, prorrogável por igual período, nos termos do art. 7º, §3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.



16.1.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente contém os elementos necessários e essenciais à regularidade do documento, especialmente:

16.1.3. a descrição dos produtos fornecidos;

16.1.4. a data de emissão;

16.1.5. os dados do contrato e do órgão contratante;

16.1.6. o período de execução do objeto;

16.1.7. o valor a ser pago; e

16.1.8. eventual destaque dos valores relativos às retenções tributárias cabíveis.

16.1.9. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus para a Administração.

16.1.10. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhada da comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da contratada.

16.1.11. Constatada situação de irregularidade da contratada, esta será notificada, por escrito, para que regularize sua situação no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, ou apresente defesa no mesmo prazo, facultada a prorrogação por igual período, a critério da Administração.

16.1.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante comunicará aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal acerca da inadimplência da contratada, bem como da existência de pagamento eventualmente devido, para adoção das medidas cabíveis.

16.1.13. Persistindo a irregularidade, o contratante adotará as medidas necessárias à rescisão contratual, assegurada à contratada a ampla defesa e o contraditório.

16.1.14. Havendo efetiva execução do objeto, os pagamentos poderão ser realizados normalmente até eventual decisão definitiva acerca da rescisão contratual.

16.2. PRAZO DE PAGAMENTO

16.2.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme disposto na Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

16.3. FORMA DE PAGAMENTO

16.3.1. O pagamento será realizado mediante ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela contratada.

16.3.2. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar emitida a ordem bancária correspondente.

16.3.3. Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

16.3.4. Independentemente do percentual de tributo informado pela contratada, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

16.3.5. A contratada optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá retenção tributária relativa aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, desde que apresente comprovação oficial de sua condição de optante.

17. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

17.1 FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA



17.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo Menor preço por item, juntamente com o processo auxiliar **REGISTRO DE PREÇOS**.

17.2 FORMA DE FORNECIMENTO

17.2.1. O fornecimento do objeto será parcelado.

17.3. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

17.3.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

17.3.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

17.3.2.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

17.3.2.2. Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja autenticidade poderá ser verificada no sítio oficial do Governo Federal.

17.3.2.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis da respectiva sede, acompanhada dos documentos comprobatórios de seus administradores.

17.3.2.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde estiver instalada a filial, agência, sucursal ou estabelecimento.

17.3.2.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

17.3.2.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo correspondente, com averbação no registro da sede da matriz.

17.3.2.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, acompanhados da ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivados na Junta Comercial ou inscritos no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971.

17.3.2.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais ou da consolidação respectiva, bem como dos documentos oficiais de identificação dos sócios e administradores.

17.3.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

17.3.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.

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

17.3.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

17.3.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;



17.3.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

17.3.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

17.3.3.7. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

17.3.3.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

17.3.3.9. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

17.3.3.10. Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial competente, com emissão não superior a 60 (sessenta) dias da data de apresentação da proposta.

17.3.3.11. O não atendimento ao disposto no item anterior implicará renúncia aos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações posteriores.

17.3.3.12. A consulta à condição de optante pelo Simples Nacional não substitui a apresentação da Certidão Simplificada da Junta Comercial.

17.3.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

17.3.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, nos termos do art. 69, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.3.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.

17.3.4.3. Comprovação de índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

17.3.4.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

17.3.4.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

17.3.4.6. Os documentos referidos acima poderão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

17.3.4.7. Caso a licitante apresente resultado igual ou inferior a 1 (um) em quaisquer dos índices referidos, poderá ser exigido capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo correspondente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, nos termos do art. 69, §4º, da Lei nº 14.133/2021.

17.3.4.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).



17.3.4.9. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser comprovado mediante declaração assinada por profissional contábil legalmente habilitado.

17.3.4.10. As empresas enquadradas como Microempreendedor Individual – MEI ficam dispensadas da apresentação dos documentos previstos nos itens 17.3.4.2 a 17.3.4.9, quando permitido pela legislação aplicável.

17.3.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

17.3.5.1. Apresentação de Alvará Sanitário ou Licença Sanitária válida, expedida pelo órgão competente da sede da licitante, compatível com o objeto da contratação.

17.3.5.2. Comprovação de aptidão para fornecimento de produtos compatíveis com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

18. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

18.1. O valor total estimado é de **R\$ 1.131.524,29 (um milhão, cento e trinta e um mil, quinhentos e vinte e quatro reais e vinte e nove centavos)**.

19. DOS QUANTITATIVOS DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES.

19.1. DOS QUANTITATIVOS DO ORGÃO GERENCIADOR - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS
-------------	------------------	--------------	---------------	--------------------------------

1	PÃO PARA CACHORRO QUENTE , Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Pacote de 500gramas.	PCT	1500	ITEM EXCLUSIVO
2	PÃO TIPO FRANCÊS: Pesando aproximadamente 50 gramas cada. O pão deverá possuir formato e volume característico, superfície sem queimaduras ou sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidade uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Quanto ao sabor: não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal	KG	1500	ITEM EXCLUSIVO
3	SALGADOS ASSADOS , de boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	550	ITEM EXCLUSIVO
4	SALGADOS FRITOS , coxinha de frango, pastel de carne, risole de creme de milho e quibe. De boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	462	COTA PRINCIPAL
5	SALGADOS FRITOS , coxinha de frango, pastel de carne, risole de creme de milho e quibe. De boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	115	COTA RESERVADA

6	BISCOITO DE QUEIJO , Biscoito de polvilho, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90 % do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	UNIDADE	3000	ITEM EXCLUSIVO
7	BOLO CONFEITADO , com variedade na massa e no recheio. O bolo deverá possuir massa macia, recheio e cobertura compatíveis com uso alimentar, acabamento adequado, boa apresentação visual, sabor característico, sem odores estranhos e em condições adequadas de consumo.	KG	200	ITEM EXCLUSIVO
8	BOLO SIMPLES , diversificados. Produto com aspecto fresco, textura macia, sabor característico	UNIDADE	2500	ITEM EXCLUSIVO
9	PÃO DE QUEIJO , pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos e leite	UNIDADE	4000	ITEM EXCLUSIVO
10	ROSCA , assada e frita, diversificadas. Deverá ser fornecida fresca, embalada de forma higiênica, com prazo de validade vigente, atendendo às normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.	UNIDADE	4000	ITEM EXCLUSIVO
11	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor 4 queijos.	UNIDADE	80	ITEM EXCLUSIVO
12	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor calabresa.	UNIDADE	80	ITEM EXCLUSIVO
13	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor frango.	UNIDADE	80	ITEM EXCLUSIVO
14	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor Portuguesa.	UNIDADE	80	ITEM EXCLUSIVO

19.2. DOS QUANTITATIVOS DO ÓRGÃO PARTICIPANTE – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS
1	PÃO PARA CACHORRO QUENTE , Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Pacote de 500gramas.	PCT	2000	ITEM EXCLUSIVO
2	PÃO TIPO FRANCÊS: Pesando aproximadamente 50 gramas cada. O pão deverá possuir formato e volume característico, superfície sem queimaduras ou sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidade uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Quanto ao sabor: não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal	KG	1000	ITEM EXCLUSIVO
3	SALGADOS ASSADOS , de boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	486	COTA PRINCIPAL
4	SALGADOS ASSADOS , de boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	122	COTA RESERVADA
5	SALGADOS FRITOS , coxinha de frango, pastel de carne, risole de creme de milho e quibe. De boa qualidade. Serão rejeitados: salgados	CENTO	483	COTA PRINCIPAL

	queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.			
6	SALGADOS FRITOS , coxinha de frango, pastel de carne, risole de creme de milho e quibe. De boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	121	COTA RESERVADA
7	BISCOITO DE QUEIJO , Biscoito de polvilho, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparentes resistentes, pesando 300 gramas. 90 % do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	UNIDADE	4000	ITEM EXCLUSIVO
8	BOLO CONFEITADO , com variedade na massa e no recheio. O bolo deverá possuir massa macia, recheio e cobertura compatíveis com uso alimentar, acabamento adequado, boa apresentação visual, sabor característico, sem odores estranhos e em condições adequadas de consumo.	KG	200	ITEM EXCLUSIVO
9	BOLO SIMPLES , diversificados. Produto com aspecto fresco, textura macia, sabor característico	UNIDADE	2500	ITEM EXCLUSIVO
10	PÃO DE QUEIJO , pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos e leite	UNIDADE	4000	ITEM EXCLUSIVO
11	ROSCA , assada e frita, diversificadas. Deverá ser fornecida fresca, embalada de forma higiênica, com prazo de	UNIDADE	4000	



	validade vigente, atendendo às normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.			ITEM EXCLUSIVO
12	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor 4 queijos.	UNIDADE	150	ITEM EXCLUSIVO
13	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor calabresa.	UNIDADE	150	ITEM EXCLUSIVO
14	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor frango.	UNIDADE	150	ITEM EXCLUSIVO
15	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor Portuguesa.	UNIDADE	150	ITEM EXCLUSIVO

19.3. DOS QUANTITATIVOS DO ÓRGÃO PARTICIPANTE – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS
1	PÃO PARA CACHORRO QUENTE , Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Pacote de 500gramas.	PCT	1000	ITEM EXCLUSIVO
2	PÃO TIPO FRANCÊS: Pesando aproximadamente 50 gramas cada. O pão deverá possuir formato e volume característico, superfície sem queimaduras ou sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidade uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Quanto ao sabor: não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal	KG	596	ITEM EXCLUSIVO
3	SALGADOS ASSADOS , de boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e	CENTO	522	ITEM EXCLUSIVO

	de caracteres organolépticos anormais.			
4	SALGADOS FRITOS , coxinha de frango, pastel de carne, risole de creme de milho e quibe. De boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	528	ITEM EXCLUSIVO
5	BISCOITO DE QUEIJO , Biscoito de polvilho, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90 % do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	UNIDADE	611	ITEM EXCLUSIVO
6	BOLO CONFEITADO , com variedade na massa e no recheio. O bolo deverá possuir massa macia, recheio e cobertura compatíveis com uso alimentar, acabamento adequado, boa apresentação visual, sabor característico, sem odores estranhos e em condições adequadas de consumo.	KG	214	ITEM EXCLUSIVO
7	BOLO SIMPLES , diversificados. Produto com aspecto fresco, textura macia, sabor característico	UNIDADE	400	ITEM EXCLUSIVO
8	PÃO DE QUEIJO , pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos e leite	UNIDADE	1568	ITEM EXCLUSIVO
9	ROSCA , assada e frita, diversificadas. Deverá ser fornecida fresca, embalada de forma higiênica, com prazo de validade vigente, atendendo às normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.	UNIDADE	805	ITEM EXCLUSIVO
10	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor 4 queijos.	UNIDADE	50	ITEM EXCLUSIVO
11	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor calabresa.	UNIDADE	50	ITEM EXCLUSIVO
12	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor frango.	UNIDADE	50	ITEM EXCLUSIVO



13	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor Portuguesa.	UNIDADE	50	ITEM EXCLUSIVO
-----------	---	----------------	-----------	-----------------------

19.4. DOS QUANTITATIVOS DO ÓRGÃO PARTICIPANTE – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS
1	PÃO PARA CACHORRO QUENTE , Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Pacote de 500gramas.	PCT	1000	ITEM EXCLUSIVO
2	PÃO TIPO FRANCÊS : Pesando aproximadamente 50 gramas cada. O pão deverá possuir formato e volume característico, superfície sem queimaduras ou sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidade uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Quanto ao sabor: não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal	KG	3000	ITEM EXCLUSIVO
3	SALGADOS ASSADOS , de boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	450	ITEM EXCLUSIVO
4	SALGADOS FRITOS , coxinha de frango, pastel de carne, risole de creme de milho e quibe. De boa qualidade. Serão rejeitados: salgados queimados, gordurosos e de caracteres organolépticos anormais.	CENTO	450	ITEM EXCLUSIVO

5	BISCOITO DE QUEIJO , Biscoito de polvilho, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90 % do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	UNIDADE	2000	ITEM EXCLUSIVO
6	BOLO CONFEITADO , com variedade na massa e no recheio. O bolo deverá possuir massa macia, recheio e cobertura compatíveis com uso alimentar, acabamento adequado, boa apresentação visual, sabor característico, sem odores estranhos e em condições adequadas de consumo.	KG	100	ITEM EXCLUSIVO
7	BOLO SIMPLES , diversificados. Produto com aspecto fresco, textura macia, sabor característico	UNIDADE	2500	ITEM EXCLUSIVO
8	PÃO DE QUEIJO , pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos e leite	UNIDADE	2500	ITEM EXCLUSIVO
9	ROSCA , assada e frita, diversificadas. Deverá ser fornecida fresca, embalada de forma higiênica, com prazo de validade vigente, atendendo às normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.	UNIDADE	2500	ITEM EXCLUSIVO
10	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor 4 queijos.	UNIDADE	30	ITEM EXCLUSIVO
11	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor calabresa.	UNIDADE	30	ITEM EXCLUSIVO
12	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor frango.	UNIDADE	30	ITEM EXCLUSIVO
13	PIZZA CONGELADA , com 460 g, sabor Portuguesa.	UNIDADE	30	ITEM EXCLUSIVO

20. O PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que



comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Alvorada/TO, aos 11 dias do mês de junho de 2026.

Aprovo o presente Termo de Referência

FELIPE PORFÍRIO DE OLIVEIRA
Fundo Municipal de Saúde
Decreto nº 003/2025



VALIDAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Aprovo o presente Termo de Referência tendo em vista que o mesmo foi elaborado de forma conveniente e oportuna para atender a demanda do Fundo Municipal de Saúde de Alvorada/TO e órgãos participantes.

Alvorada/TO, aos 11 dias do mês de junho de 2026.

FELIPE PORFÍRIO DE OLIVEIRA
Fundo Municipal de Saúde
Decreto nº 003/2025