



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**EDITAL**

**LICITAÇÃO COM RESERVA EXCLUSIVA PARA MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI, MICROEMPRESAS - ME e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP SITUADAS NO MUNICÍPIO DE LUZIÂNIA GO, CONFORME ART. 48, III, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014, E ART. 7º, 9º e 11 DA IN 0008/2016, DO TCM/GO E LEI MUNICIPAL 4.226 DE 24 DE JUNHO DE 2020.**

O Município de Luziânia, Estado de Goiás, através de seu Pregoeiro, designado pelo Decreto Municipal nº 052/2021, torna público para conhecimento dos interessados, que estará realizando licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL nº 007/2023 para REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**, em conformidade com as disposições da Lei 10.520/02, Lei 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar 123/2006 e 147/2014, subsidiariamente os Decretos nº 058, de 10 de março de 2009, que regulamenta o Pregão Presencial Municipal, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços Federal, Decreto 104/2014, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços Municipal, bem como as condições estabelecidas a seguir, destinada a selecionar a proposta mais vantajosa, pelo critério de julgamento do **MENOR PREÇO POR ITEM**, do objeto descrito abaixo e, em minúcias, nos Anexos deste edital, que dele fazem partes integrantes e inseparáveis, objetivando o Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, ovos, verduras, frutas, pão, leite e queijo) para a Secretaria Municipal de Saúde de Luziânia-GO, conforme especificado no **Termo de Referência - Anexo I - APÊNDICE I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, deste Edital.

**1 - DO LOCAL, DATA E HORA:**

1.1 - O envelope de proposta (envelope nº 1) e o envelope de documentos para habilitação (envelope nº 02) deverão ser entregues separadamente, lacrados, com identificação externa do seu conteúdo (**nome do licitante, o número e a data da licitação**), às **09:00 horas do dia 22 de Maio de 2023**, no seguinte endereço: **Prefeitura Municipal de Luziânia - GO – Praça Nirson Carneiro Lobo nº 34 – centro – Luziânia-GO - CEP: 72800-060**, ou no mesmo local e hora, no primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente na data marcada para realização desta licitação.

1.1.1 – A condução dos trabalhos fica a cargo do Pregoeiro, a quem compete:

- a) Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) Responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) Adjudicar o objeto ao vencedor;
- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos e elaborar a ata da sessão com auxílio eletrônico;



- j) Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- k) Abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação

**1.2 - As empresas que retirarem o Edital pelo site [www.luziania.go.gov.br](http://www.luziania.go.gov.br), poderão enviar o documento de retirada do Edital, pelo e-mail: [cpl.luziania@gmail.com](mailto:cpl.luziania@gmail.com) da Comissão Permanente de Licitação para que possam ser informada de quaisquer alterações que importe em modificação de seus termos, que venha a ocorrer nele ou em seus anexos, conforme modelo do anexo X deste edital não sendo obrigatório o envio.**

## **2 – DO OBJETO:**

2.1 – Constitui-se objeto desta licitação o Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, ovos, verduras, frutas, pão, leite e queijo) para a Secretaria Municipal de Saúde de Luziânia-GO, conforme especificado no **Termo de Referência**, anexo deste Edital.

2.2 – As quantidades contidas no **TERMO DE REFERÊNCIA**, são estimativas de consumo, não obrigado o Município à aquisição total.

## **3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:**

3.1 – Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da Licitação que preencham todas as condições de credenciamento e demais exigências constantes deste Edital.

3.2 – Não serão admitidas nesta licitação empresas sob forma de cooperativas, consórcio, empresas suspensas de contratar com esta Prefeitura ou impedidas de licitar com a Administração Pública, bem como as que estiverem em regime de falência ou concordata.

3.2.1 - Não poderão participar do certame as empresas que:

- a) Se encontrarem em situação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionem no País.
- b) Que estejam com o direito de licitar ou contratar com a Administração Pública suspenso, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;
- c) Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, quaisquer que seja sua forma de constituição;
- d) Que contratadas pelo Município esteja irregular com o fornecimento do objeto contratual; e
- e) Possuam como diretores, responsáveis técnicos ou sócios, servidor, empregado ou ocupante de cargo comissionado do Governo da Cidade de Luziânia.

3.3 – Aplicam-se neste Edital os artigos 43, 47 e 48 da Lei Complementar 147/2014, que criou a prioridade para benefícios das ME's e EPP's.

3.4 - A Administração opta por realizar o presente certame com RESERVA EXCLUSIVA para ME/EPP/MEI, com sede ou filial no município de Luziânia, visando atender o disposto nos artigos 47 e 48, I, da LC 123/2006, concomitante com a Lei Municipal n° 4.226, de 24.06.2020, a fim de fomentar o comércio e desenvolver a economia local:



Art. 47. Nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública: [\(Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014\)](#):

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte e MEI nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (Oitenta Mil Reais); [\(Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014\)](#).

3.5 - A Administração Municipal opta por realizar o presente procedimento com reserva exclusiva para MEI/ME/EPP sediadas no município de Luziânia, considerando o disposto no art. 47, caput, da Lei Complementar 123/2006, bem como a Lei Municipal nº 4.226 de 24.06.2020, visando a fomentar o comércio local e o desenvolvimento do município. Considerou-se como fundamento o alto número de estabelecimentos que atuam no ramo, *localmente*, capazes de atender plenamente o objeto da presente licitação, sem que haja prejuízo da execução do objeto ou propostas que se configurem desvantajosas para a Administração Municipal.

3.6 O presente procedimento, considerando o acima exposto, será com reserva exclusiva para ME/EPP/MEI que tenha **sede no município de Luziânia**.

3.7 Será admitida a participação de empresas sediadas em outras localidades ou que não se enquadrem como ME/EPP/MEI no **caso de não haver pelo menos 03 empresas “sediadas localmente” e que possam cumprir as exigências deste edital e seus anexos**, conforme art. 49, II, dos diplomas citados.

3.7.1 – Os itens acima do valor limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) ficarão abertos para a participação das demais empresas.

3.8 - É vedado a qualquer pessoa representar mais de um interessado na presente licitação.

3.9 - Cada licitante apresentará uma só proposta de acordo com as exigências deste Edital.

3.10 - O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

3.11 - A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital.

#### **4 – DO CREDENCIAMENTO:**

4.1 – No dia, hora e local designados para recebimento dos envelopes, cada empresa licitante far-se-á representar por seu titular, ou pessoa devidamente credenciada e somente estes poderão atuar na formulação de propostas e na prática dos demais atos inerentes ao certame. No ato da Sessão Pública serão efetivadas as devidas comprovações quanto à existência dos necessários poderes para a representação ou credenciamento através da apresentação dos documentos, **EM CÓPIA AUTENTICADA**, conforme abaixo:



4.1.1 – Se a empresa se fizer representar por seu sócio, deverá este, para que se promovam as devidas averiguações quanto à administração e gerência da sociedade, apresentar **Carteira de Identidade** ou documento equivalente, bem como o **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis (cópia Autenticada).

**4.1.2 – Imprescindível para que o credenciamento seja aceito, a apresentação em Meio digital (CD ou Pen drive) e também Impresso dos seguintes documentos:**

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis (cópia autenticada);
- b) Cédula de identidade dos diretores e/ou sócios (cópia autenticada).
- c) Procuração firmada pelo representante legal da empresa, nos termos do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, documento esse a ser apresentado, visando à comprovação da condição do titular para delegar poderes ao representante a ser credenciado (cópia autenticada).
- d) Carteira de Identidade ou documento equivalente (cópia autenticada);

4.1.3 - Carta de Credenciamento digitado e timbrado da empresa, assinada pelo sócio diretor da empresa, **conforme modelo do ANEXO VII (obrigatório, a não apresentação deste a empresa será descredenciada para sessão de Lances);**

4.1.4 - Certidão ou Declaração Expedida Pela Junta Comercial, Comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas, segundo disposição do art. 8º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC nº 103 de 30.04.2007 (declaração do simples) **E/OU Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte conforme ANEXO VI.**

4.1.5- Declaração que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme **ANEXO II.**

4.1.6 - Os documentos relativos ao Credenciamento deverão ser apresentados ao Pregoeiro, no momento da licitação, **em separado** dos envelopes de documentação e proposta, **E AINDA também ser apresentado por meio ELETRONICO, conforme Anexo do Credenciamento seja ele CD e/ou PEN DRIVE.**

4.2 – Ficam as empresas cientes de que somente participarão da fase de lances verbais aquelas que se encontrarem devidamente credenciadas nos termos do item 4. As licitantes que decidirem pelo envio dos envelopes, sem que se efetive o credenciamento, somente participarão do certame com o preço constante do envelope da proposta.

4.3 – A documentação exigida no credenciamento poderá ser isenta a apresentação das mesmas nos documentos de habilitação.

**4.4 – Os documentos mencionados poderão ser apresentados em cópias autenticadas por cartório competente ou cópias ou autenticadas até o 2º dia útil, ou seja, até o dia 18/05/2023 (inclusive), das 09h00min às 11h00min e das 15h00min às 17h00min, antecedendo a data da abertura da licitação, junto a Equipe de Pregão, acompanhadas dos respectivos originais, conforme disposto no artigo 32, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.**



## 5 – DA PROPOSTA:

5.1 – A proposta deverá ser apresentada em única via, em papel timbrado da licitante, isenta de emendas ou rasuras, assinada pelo titular da empresa ou por representante devidamente qualificado, indicando nome ou razão social do proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como nome, CPF, Carteira de Identidade e cargo na empresa, devendo a licitante **DECLARAR A MARCA DO PRODUTO POR ITEM**, e **ainda a apresentação em Meio digital (CD ou Pen drive)**, tendo em vista que os processos desta municipalidade se encontram em forma digital.

5.2 – Não serão consideradas propostas com ofertas de vantagens não previstas neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes. Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções às propostas não exigidas pelo presente Edital;

5.3 – O preço deverá ser proposto em valor unitário do item com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, em moeda nacional;

5.4 – No preço ofertado deverão estar computadas todas as despesas incidentes, inclusive tributos e encargos os sociais, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada, correndo por conta da contratada as despesas decorrentes de fretes, embalagens, seguros, entrega, etc.

5.5 - As propostas deverão ser datilografadas ou impressas em processador de textos, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e rubricadas em todas as suas folhas, numeradas datadas e assinadas pelo representante legal da licitante;

5.6 – O prazo de validade das propostas é de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura

5.7 - Os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, mediante uma Ordem de Compra expedida por Autoridade Competente de forma programada, conforme Termo de Referência em anexo.

5.8 - A proposta de preços deverá conter, obrigatoriamente:

- a) Especificação do objeto conforme descrito no termo de referência - anexo I, sem conter alternativas de preços, ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;
- b) As propostas deverão apresentar **preço unitário e total de cada item, sendo que o julgamento será por MENOR PREÇO POR ITEM**, sendo preço líquido. O preço cotado deverá ser o equivalente ao praticado no mercado na data de apresentação da proposta.
- c) Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os tributos, encargos sociais, financeiros e trabalhistas, taxas, frete até o destino, descarga e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a entrega do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada;
- d) É vedada a oferta de bens ou serviços a valores simbólicos, irrisórios ou nulos, incompatíveis com a realidade;
- e) A razão social da licitante proponente, o número do CNPJ, o número do Edital do Pregão, menção ao número do pregão, o endereço completo da empresa, os meios de comunicação disponíveis para contatos: telefones e e-mail;

5.9 - Serão desclassificadas as propostas que:

- a. Não atenderem às exigências deste Edital e seus Anexos;



- b. Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;
- c. Que não apresentarem marca;
- d. Forem omissas, vagas ou apresentem irregularidades e defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- e. Não atenderem às características mínimas deste Anexo do Edital;
- f. Serão desclassificados os lances finais e, na inexistência de lances, as propostas finais que apresentarem preços excessivos, estando acima dos valores de mercado, ressalvado a hipótese de a Unidade Requisitante realizar nova pesquisa de preços para comprovar a exequibilidade da proposta apresentada.

5.10 - A empresa à qual for adjudicado o objeto do certame deverá apresentar, no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da adjudicação, uma nova proposta adequada ao valor final obtido, resultado da negociação a ser realizada após a fase de lances

5.11 - A falta de data, rubrica, numeração, identificação do responsável pela elaboração do documento e/ou assinatura na proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à sessão única de abertura deste certame, desde que devidamente credenciado, sob pena de desclassificação

5.12 - Sugere-se à empresa que de antemão já informe aos seus representantes o desconto máximo que poderá ofertar durante a sessão pública. Ligações telefônicas serão permitidas a exclusivo critério do Pregoeiro, e desde que sua prática não interfira no andamento da sessão, não a atrase ou constranja os demais concorrentes

## **6 – DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO E JULGAMENTO:**

6.1 – No dia, hora e local designados neste Edital, na presença das empresas licitantes e demais pessoas presentes no ato público, o Pregoeiro receberá, em envelopes distintos, devidamente lacrados e enumerados, a proposta de preços e os documentos exigidos para habilitação. Os envelopes deverão indicar o nome do proponente, o número deste **PREGÃO PRESENCIAL para REGISTRO DE PREÇOS** e seu conteúdo: **“DOCUMENTAÇÃO” – “PROPOSTA”**.

6.2 – Em nenhuma hipótese serão recebidas documentação e proposta fora do prazo estabelecido pelo Pregoeiro e neste Edital no momento do certame.

6.3 – Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes deverão apresentar **DECLARAÇÃO DANDO CIÊNCIA DE QUE CUMPREM PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** (no momento do credenciamento), podendo ser utilizada o modelo em anexo. As empresas que decidirem pelo envio dos envelopes sem a participação da fase de lances, conforme definido no subitem 4, deverão encaminhar a declaração de que trata este subitem em envelope separado da documentação e proposta, para que se promovam as devidas verificações quanto ao citado documento. A não apresentação da declaração em questão, acarretará o impedimento da empresa de participar do certame.

6.4 – Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas, ocasião em que será procedida à verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento, desclassificando-se as incompatíveis.

6.5 – No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem aos requisitos do item anterior, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores àquela, poderão fazer



novos lances verbais, de valores distintos e decrescentes, até que as empresas licitantes manifestem desinteresse em apresentar novos lances e se proclame o vencedor. Dos lances ofertados não caberá retratação.

6.6 – Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.7 – A oferta de lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente dos preços.

6.8 – É vedada a oferta de lance verbal com vista ao empate.

6.9 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pela empresa para efeito de ordenação das propostas.

6.10 – Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no item 6.5, o Pregoeiro, atendendo ao que estabelece o art. 4º, inciso IX da Lei nº 10.520/02, adotará os seguintes critérios:

6.10.1 – Quando houver somente um preço válido proposto, o Pregoeiro convocará as duas melhores propostas subsequentes, completando o número de três, para que seus autores possam apresentar lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, quaisquer sejam os preços inicialmente ofertados.

6.10.2 – Quando houver dois preços válidos propostos, o Pregoeiro convocará somente uma proposta subsequente, visando completar o número de três, para que seus autores possam apresentar lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, quaisquer sejam os preços inicialmente ofertados.

6.10.3 – Caso não haja representante credenciado, dentre as empresas convocadas para completar o número de três, na forma dos subitens 6.10.1 e 6.10.2, serão considerados os preços ofertados pelas empresas do envelope de proposta, para efeito de classificação final, não havendo qualquer hipótese de nova convocação dos licitantes remanescentes para oferta de lances verbais.

6.10.4 – Somente será efetivada a competição, relativamente a oferta de lances verbais, com as empresas devidamente credenciadas, aptas para tal fim.

6.10.5 – No caso de não haver ofertas de lances verbais com preços iguais ou próximos do valor médio estimado, em poder do Pregoeiro, este poderá declarar o item suspenso, retornando ao mesmo ao final e persistindo a situação, declarar o mesmo deserto por falta de preços que atenda a estimativa constante do processo.

6.11 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagadas pelo Pregoeiro, as empresas licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.12 – Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, será considerada vencedora a empresa licitante que oferecer a proposta de menor preço por item.

6.13 – Sendo aceitável o preço ofertado, o Pregoeiro procederá à abertura do envelope contendo os documentos de “HABILITAÇÃO” da empresa que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento as condições de habilitação fixadas no item 7 deste Edital.



6.14 – Serão inabilitadas as empresas licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no item 7 deste Edital.

6.15 – No caso de inabilitação da proponente que tiver apresentado a melhor oferta, serão analisados os documentos habilitatórios da licitante com a proposta classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que uma licitante atenda às condições fixadas neste Edital.

6.16 – Verificando o atendimento das exigências fixadas no Edital, à empresa licitante será declarada vencedora, e após a homologação seus preços serão registrados no Sistema de Registro de Preços da Prefeitura Municipal de Luziânia, cujo resumo será publicado no Diário Oficial da União, Diário Oficial do Estado, Diário do Estado, e no seguinte endereço eletrônico: [www.luziania.go.gov.br](http://www.luziania.go.gov.br) para ciência dos interessados e efeitos legais.

6.17 – Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, devendo ser assinada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e por todas as empresas licitantes presentes.

## **7 – DA HABILITAÇÃO:**

7.1 - Os Documentos de Habilitação deverão ser rubricados em todas as suas folhas, numeradas na sequência do edital e assinadas pelo representante legal da licitante e ***ainda a apresentação em Meio digital (CD ou Pen drive)***;

7.1.1 - Sob pena de inabilitação e conseqüente eliminação automática desta Licitação, a licitante deverá incluir no envelope nº 2, com o título “**DOCUMENTAÇÃO**”, os seguintes documentos em original, por qualquer processo de cópia autenticada, nos termos do subitem 4.4 do edital:

**7.1.2 – Os Documentos apresentados no credenciamento poderão ser isentos nos documentos de habilitação.**

### **7.1.2 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**

7.1.2.1 – Comprovação de inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;

7.1.2.2 – Comprovante de inscrição no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, em se tratando de sociedades civis;

7.1.2.3 – Ato constitutivo, estatuto social, contrato social e posteriores alterações contratuais ou sua consolidação, devidamente registradas na Junta Comercial e, no caso de sociedade por ações, estatuto social, acompanhado da ata de eleição de sua atual administração, registrados e publicados;

7.1.2.3.1 - Cédula de identidade dos diretores e/ou Sócio;

7.1.2.4 – Cópia da ata da assembleia geral ou da reunião do Conselho de Administração atinente a eleição ou mandato dos atuais administradores, que deverá evidenciar o devido registro na Junta Comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei 6.404/76 e suas alterações, no caso de sociedades anônimas;



7.1.2.5 – Documentos que indiquem os atuais responsáveis pela sua administração, salvo se já constarem no contrato social em vigor, no caso das demais sociedades;

7.1.2.6 – Cópia do decreto de autorização para que se estabeleçam no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas estrangeiras.

## **7.2 – REGULARIDADE FISCAL**

7.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica no Ministério da Fazenda (CNPJ/MF), relativo ao domicílio ou sede da empresa-licitante;

7.2.2 - Prova de no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

7.2.3 – **Certidão Negativa de Débitos – CND** ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa relativa à Seguridade Social (INSS), devidamente comprovadas documentalmente pela licitante;

7.2.4 – Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, expedida pela Caixa Econômica Federal – CEF;

7.2.5 – Prova de Regularidade para com as fazendas: Federal, Estadual e Municipal da seguinte forma:

7.2.5.1 – Fazenda Municipal: **Certidão de Regularidade do Município** sede ou do domicílio da licitante;

7.2.5.2 – Fazenda Estadual: **Certidão Negativa de Débitos**, acompanhada da Certidão da Dívida Ativa;

7.2.5.3 – Fazenda Federal: **Certidão de Quitação Federais**, expedida pela Receita Federal.

7.2.5.4 – Tem os mesmos efeitos constantes nos subitens 7.2.1; 7.2.2 e 7.2.3 a certidão de que conste a existência de créditos não vencidos, em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora, ou cuja exigibilidade esteja suspensa.

7.2.6 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhista CNDT – Conforme Lei Federal 12.440/11.

7.3.7 – A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, somente será exigida no caso de virem a ser adjudicatárias deste certame, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar n. 123/2006.

7.3.7.1 – As microempresas e empresas de pequeno porte deverão, no entanto, apresentar os documentos elencados nos subitens 7.2.3, 7.2.4 e 7.2.5 deste edital, mesmo que apresentem alguma restrição a mesmas deverá ser apresentada e concedido o prazo a critério do pregoeiro.

7.3.7.1.1 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à(s) microempresa(s) ou empresa(s) de pequeno porte adjudicatário(s) deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis contados do momento em que for(em) declarada(s) vencedora(s), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



7.3.7.1.2 – As microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na situação relatada no subitem anterior, que não tenham conseguido regularizar até o término do prazo de 05 (cinco) dias úteis deverão as mesmas fazer pedido de prorrogação de prazo ao pregoeiro por igual período.

7.3.8 – A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 7.2.7.1.1 implicará decadência de direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 18 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, para retirar o empenho, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

7.3.9 - Para as certidões que não mencionarem o prazo de validade, fica convencionado pela Comissão que o prazo será de 60 (sessenta) dias, contados da data de expedição do respectivo documento.

#### **7.4 – HABILITAÇÃO TÉCNICA:**

7.4.1 – Declaração de que recebeu os documentos, de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação, conforme art. 30, inc. III da Lei 8.666/93.

7.4.2 – Comprovação através de no mínimo de 01 (um) atestado técnico, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu de maneira satisfatória os produtos semelhantes aos que formam o objeto deste Edital.

7.4.2.1 - O atestado deverá conter no mínimo os seguintes requisitos:

7.4.2.2 - Razão social e dado de identificação da instituição emitente em papel timbrado;

7.4.2.3 - Período de execução;

7.4.2.4 - Local e data de emissão;

7.4.2.5 - Nome, cargo e assinatura do responsável pelas informações;

7.4.2.6 - Telefone, Email, para contato.

#### **7.5 – HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

7.5.1 - Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social (2022), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedado sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

7.5.1.1 - As empresas recém – criadas (ano 2023) ficarão dispensadas de apresentarem o balanço patrimonial e demonstrações contábeis, exigindo-se, pois, para efeito comprobatório, Registro Comercial, no caso de empresa individual, e Estatuto Social ou Contrato Social, no caso de sociedades.

7.5.2 – Apresentar certidão negativa de **FALÊNCIA E CONCORDATA** expedida pelos cartórios de registro de falências e concordatas distribuidor da sede da proponente, com prazo de validade expreso ou ter sido emitida há menos de 90 (noventa) dias da data designada para a realização do certame.

#### **7.6 – DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES:**



7.6.1 – Declaração firmada pela licitante, nos termos do modelo que integra o anexo deste edital, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor dezesesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 e de acordo com o inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93.

### **7.7 – DECLARAÇÃO RELATIVA A FATOS IMPEDITIVOS:**

7.7.1 – Declaração firmada pela licitante, nos termos do modelo que integra o anexo, expressando a ausência de fatos impeditivos para a sua contratação.

### **7.8 – NÃO SERÁ ADMITIDA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS:**

7.8.1 – Declaradas inidôneas por ato da Administração Pública;

7.8.2 – Que estejam cumprindo pena de suspensão do direito de licitar e de contratar com a União e/ou com a Prefeitura Municipal de Luziânia;

7.8.3 – Em consórcio ou grupo de empresas;

7.8.4 – Cuja atividade empresarial não abranja o objeto desta licitação.

### **7.9 - PREPARAÇÃO E FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E DAS PROPOSTAS**

7.9.1 - As Propostas de Preços deverão ser apresentadas em 1 (uma) via de igual teor e para o mesmo efeito, encadernados, com todas as folhas rubricadas e numeradas, datilografadas ou digitadas em linguagem clara e objetiva, sem erros, rasuras ou entrelinhas, em envelopes fechados, denominados **ENVELOPE Nº 1**, e endereçados ao Pregoeiro, indicando clara e visivelmente o nome do licitante, endereço, fone para contato, e-mail, o número do envelope, o número do envelope, a titulação do seu conteúdo (PROPOSTA DE PREÇOS), o número do Edital, o objeto da licitação e o número do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ, identificação do Proponente e com os seguintes dizeres:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZIÂNIA**

**EQUIPE DE PREGÃO PRESENCIAL**

**ENVELOPE 1 – PROPOSTA DE PREÇOS**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**

**DATA: 22 DE MAIO DE 2023**

**LOCAL: SALA DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZIÂNIA-GO.**

**HORA: 09 H 00 MIM**

7.9.2 - A Documentação de Habilitação deverá ser apresentada em 1 (uma) única via, original ou cópia autenticada, encadernados, com todas as folhas rubricadas e numeradas na ordem do edital, em um único envelope, fechado, denominado **ENVELOPE Nº2**. Deverá ser endereçado ao Pregoeiro, indicando clara e visivelmente o nome do licitante, endereço, fone para contato, e-mail, o número do envelope, a titulação do seu conteúdo (DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO), o número do Edital, o objeto da licitação a que o licitante concorre e o número do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ, identificação do Proponente e com os seguintes dizeres:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZIÂNIA  
EQUIPE DE PREGÃO PRESENCIAL  
ENVELOPE 2 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**

**DATA: 22 DE MAIO DE 2023**

**LOCAL: SALA DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZIÂNIA-GO.**

**HORA: 09 H 00 MIM**

7.9.3 - Os Licitantes deverão apresentar os documentos estritamente necessários, em original, por qualquer processo de cópia autenticada ou publicação em órgão da imprensa oficial, perfeitamente legíveis evitando duplicidade e a inclusão de documentos supérfluos ou dispensáveis.

7.9.4 - Termos de Encerramento;

7.9.5 - Para cada volume apresentado (Proposta e Documentação), o licitante deverá apresentar um termo de encerramento declarando, obrigatoriamente, o nº de folhas que o compõem.

7.9.6 - Visando a agilidade dos trabalhos licitatórios sugerimos que o(s) licitante(s) que pretender(em) autenticação de documentos via comissão permanente de licitação, em até 02 (dois) dias, anteriores ao previsto para início da sessão de abertura deste certame.

## **8 - DO PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO:**

8.1 Em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública de lances, qualquer pessoa poderá solicitar a impugnação do ato convocatório do certame, sendo que o mesmo deverá ser protocolado no setor de protocolo da Prefeitura de Luziânia – GO.

### **8.2 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:**

8.2.1 – Qualquer licitante poderá manifestar-se, motivadamente, a intenção de recorrer, no final da sessão após a verificação da documentação da licitante declarada vencedora. Será concedido o prazo de mais 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso. Ficam as demais licitantes, desde então, intimadas a apresentarem contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

8.2.2 - A falta de manifestação motivada da licitante, no prazo descrito no item anterior, importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor;

8.2.3 - A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a licitante pretenda que sejam revistos pelo Pregoeiro;

8.2.3.1 - Manifestada a intenção de recorrer, a licitante deverá formalizá-la, apresentando suas razões dentro dos prazos estabelecidos, sem a qual não será julgada;

8.2.4 - O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo;

8.2.5 - A decisão do Pregoeiro sobre o recurso deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente responsável pela Licitação, quando mantida a sua decisão;



8.2.6 - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

8.2.7 - Os recursos deverão ser interpostos exclusivamente por escrito, protocolados no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Luziânia - GO e endereçados ao Pregoeiro;

8.2.7.1 - Não serão conhecidos os recursos interpostos enviados por fax ou e-mail;

8.2.8 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Sala da Equipe de Pregão;

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

## **9 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:**

9.1 - A Adjudicação do objeto do presente certame será executada pelo Pregoeiro sempre que não houver recursos, havendo recurso após o julgamento dos mesmos, caso existam, a adjudicação será feita pela Autoridade Superior;

9.2 - A Homologação da licitação será de responsabilidade da Autoridade Competente, sendo realizada após a adjudicação e parecer da Procuradoria de Licitações do Município do objeto as licitantes vencedoras.

## **10 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

10.1 - Homologado o resultado da licitação, será celebrada a ata de Registro de Preços, que firmará o compromisso para a eventual e futura contratação entre as partes;

10.2 – A licitante que, convocada dentro do prazo estabelecido no edital, não assinar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal sujeitara as seguintes penalidades:

10.2.1 - Multa penalidade de 2% (dois por cento) sobre o valor total de sua proposta;

10.2.2 - Multa moratória de 1% (um por cento) sobre o valor global estimado da proposta, para cada dia de atraso, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

10.2.3 - Suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com o MUNICÍPIO pelo prazo de 02 (dois) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, sem prejuízo das multas previstas no Edital e Ata de Registro de Preços.

10.3 – Em caso de atraso na entrega do objeto desta licitação, poderá ser aplicada à Contratada multa moratória de valor equivalente a até 1% (um por cento) sobre o valor total dos produtos, por dia útil excedente.



10.4 – Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data intimação será então acrescido os juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

## **11 – DO PRAZO, VALIDADE DA ATA E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO:**

11.1 – A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser efetuada de forma parcelada de acordo com a solicitação do Gestor da Ata, conforme especificado no Termo de Referência em anexo;

11.2 – O fornecimento será parcelado de acordo com a necessidade, mediante o pedido da Secretaria solicitante, conforme especificado no Termo de Referência expedido pelo Setor de Compras da Secretaria.

11.3 – É de responsabilidade da empresa contratada todo e qualquer prejuízo causado a Prefeitura Municipal de Luziânia -GO ou a terceiros por um de seus funcionários, representante ou preposto, no transporte dos gêneros alimentícios.

11.4 – Fica a empresa vencedora, quando assim couber, ciente da obrigatoriedade de apresentação da Declaração de Opção pelo Simples conforme modelo anexo do edital, obedecendo ao disposto na Instrução Normativa SRF n. 306 de 12/3/3. A declaração deverá ser emitida em duas vias, assinadas pelo representante legal da empresa, a ser apresentada no ato da entrega dos gêneros alimentícios, juntamente com a nota fiscal, esclarecendo esta Prefeitura que a não apresentação do documento em questão, ocasionará o desconto no pagamento devido a empresa do valor referente ao encargo previsto na Lei n. 9430/96.

11.5 – Fica a empresa licitante vencedora obrigada a trocar às suas expensas os gêneros alimentícios que vierem a apresentar defeitos, sendo que o ato de recebimento não importará a sua aceitação.

11.6 – Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer os gêneros alimentícios a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste Edital, em seus anexos e também na proposta de preços apresentada, prevalecendo no caso de divergência às especificações e condições do Edital.

11.7 – Para assinar a Ata de Registro de Preços será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

11.8 – Caso o vencedor da licitação não fizer a comprovação referida no item anterior, quando injustificadamente, e recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços, permitirá a convocação de outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das multas previstas em Edital e demais combinações legais.

11.9 – A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses contados a partir da sua assinatura.

11.10 – A empresa que tenha seu preço registrado obrigar-se-á a cumprir as condições dispostas na Ata de Registro de Preços, aplicando-o ao quantitativo solicitado pela Administração da Prefeitura Municipal de Luziânia-GO.



## **12 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:**

12.1 – O fornecedor terá seu registro de preços cancelado quando:

12.1.1 – descumprir as condições da ata de registro de preços;

12.1.2 – recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

12.1.3 – não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

12.1.4 – for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

12.1.5 – for impedido de licitar e contratar com a Administração.

## **13 - DOS CONTRATOS DECORRENTES DO REGISTRO:**

13.1 – As eventuais despesas decorrentes da ata de registro de preços poderão ser formalizadas através de contrato e/ou ordem de compras, cuja respectiva minuta constitui anexo do presente ato convocatório;

13.2 – O(s) interessado(s) serão convocados, através de e-mail e ou telefone ou outro meio equivalente; valendo o comprovante do fax-simile ou comprovante de leitura do e-mail como prova do recebimento.

13.2.1 – O(s) interessado(s) terá o prazo de até 05 (cinco) dias a partir da convocação, para assinatura do contrato de fornecimento na Prefeitura do Município de Luziânia - GO, caso seja frustrado o envio nos termos do item 13.2.

13.2.2 - Em caso de atraso injustificado na entrega dos Produtos, sujeitar-se-á a licitante vencedora à multa de mora de 1% ao mês de juros, sobre o valor da Nota de Empenho, ou conforme o caso, sobre o valor correspondente aos itens em atraso;

13.2.3 - A multa a que alude o item anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmente o empenho e aplique outras sanções previstas na Lei nº. 8.666/93.

13.2.4 - Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações fixadas neste Pregão Presencial/Registro de Preço, em relação ao objeto licitado, a Administração assegurará a ampla defesa e o contraditório aplicando as seguintes sanções:

13.2.5 - Advertência por escrito, no caso de pequenas irregularidades;

13.2.6 - Multa de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor do empenho (contrato), no caso da licitante vencedora não cumprir rigorosamente as exigências contratuais ou deixar de receber a Nota de Empenho, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei e reconhecido pela Autoridade Competente;

13.2.7 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.



13.2.8 - Não fornecimento de Declaração de Idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

#### **14 - DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE REGISTRADO:**

14.1 – Compete aos licitantes registrados empenhar todo o empenho e a dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados, e ainda a:

14.1.1. – Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo Máximo de até 05 (cinco) dias úteis após a convocação, sob pena da Prefeitura Municipal de Luziânia – GO, declarar a empresa inidônea para contratar com a Administração Pública;

14.1.2. – Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, do Edital e da Ata de Registro de Preços;

14.1.3. – Entregar os produtos no prazo máximo determinado no Termo de Referência – Anexo I, deste Edital;

14.1.4. – Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste Edital e seus Anexos, em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes dos produtos entregues;

14.1.5. – Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Prefeitura ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

14.1.6. – Não efetuar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade para outros, sejam, representantes, concessionárias ou técnicos;

14.1.7. – Manter-se durante toda a execução do objeto da presente licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e seus Anexos;

14.1.8. – Informar à Prefeitura a ocorrência de fatos que possam interferir direta ou indiretamente na regularidade do fornecimento dos produtos.

#### **15 - DAS OBRIGAÇÕES DO GESTOR:**

15.1 – Compete ao gestor do Contrato:

15.1.1 – A prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços;

15.1.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços;

15.1.3 – Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos;

15.1.4 – Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;



15.1.5 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;

15.1.6 – Proporcionar, todas as facilidades indispensáveis à boa execução do(s) fornecimento(s) dos produtos;

## **16 – DO REAJUSTE DOS PREÇOS:**

16.1 – Durante a vigência da Ata, os preços registrados permanecerão fixos e irremovíveis.

16.1.1 – Os preços somente poderão ser alterados, por acordo entre as partes, no caso de ocorrência, devidamente demonstrada, da situação prevista no Decreto 7.892/2013 e Decreto Municipal nº 104/2014, bem como no caso de o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, ocasião em que o fornecedor do bem ou prestador do serviço será convocado visando a negociação de preços e sua adequação ao mercado.

## **17 – DO VALOR ESTIMADO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

17.1 - O valor total estimado para eventuais aquisições e de **R\$ 2.105.525,53 (Dois Milhões, Cento e Cinco Mil, Quinhentos e Vinte e Cinco Reais e Cinquenta e Três Centavos)**, conforme pesquisas de preços realizadas pelo setor solicitante, e tem previsão e adequação com a vigente Lei Orçamentária para o exercício de 2023 e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentária 2023 e Plano Plurianual, conforme declaração do Departamento de Contabilidade.

17.2 – As eventuais despesas provenientes deste Registro de Preços correrão por conta das Dotações Orçamentárias nºs:

### **(CONTA: 58889X) HMJI/UPAS/CAPS II**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2965 – Assistência Hospitalar Ambulatorial</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>107064</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.0620</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>

### **(CONTA: 28523) UPAS**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2965 – Assistência Hospitalar Ambulatorial</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>131017</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.0622</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>

### **(CONTA: 470465) CAPS II/ CAPS AD III**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2965 – Assistência Hospitalar Ambulatorial</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>131060</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.0622</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>



**(CONTA: 470465) CAPS II/ CAPS AD III**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2965 – Assistência Hospitalar Ambulatorial</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>231060</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.1044</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>

**(CONTA: 470465) CAPS II/ CAPS AD III**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2965 – Assistência Hospitalar Ambulatorial</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>131060</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.0622</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>

**(CONTA: 08772-0) HMJI/CAPS II/ CAPS AD III/UAI/UPAS**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2965 – Assistência Hospitalar Ambulatorial</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>102000</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.0622</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>

**(CONTA: 58889X) SAMU**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2052 – Manutenção do Serviço Móvel e Urgência</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>107064</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.0594</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>

**(CONTA: 58889X) SAMU**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2052 – Manutenção do Serviço Móvel e Urgência</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>207064</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.1041</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>

**(CONTA: 6119-3) SAMU**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2052 – Manutenção do Serviço Móvel e Urgência</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>131020</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.0595</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>



**(CONTA: 08772-0) SAMU**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.302.0114.2052 – Manutenção do Serviço Móvel e Urgência</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>102000</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.0593</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>

**(CONTA: 08772-0) SMS**

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	<b>2023.0301.10.301.0114.2961 – Manutenção da Secretaria Municipal de Saúde</b>
<b>FONTE DE RECURSO</b>	<b>102000</b>
<b>DOTAÇÃO COMPACTADA</b>	<b>2023.0527</b>
<b>NATUREZA DA DESPESA</b>	<b>3390.30.00 – Material de Consumo</b>

**17.3 - Os valores e quantitativos correspondentes ao estimado do certame são de inteira responsabilidade do Gestor da Pasta e Responsável pelo Termo de Referência/Especificações do objeto, não podendo esta Comissão ser penalizadas por ato praticado na Fase Interna da Licitação conforme Acórdão 1.784/2018 – TCE/PR PLENO.**

**18 – DA FORMA DE PAGAMENTO:**

18.1 - O pagamento será efetuado à licitante vencedora até o 10 (décimo) dia útil do mês subsequente, após a entrega dos produtos, em contra apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo Setor Competente, mediante liberação pelo CONTROLE INTERNO.

18.2 - Não será efetuado qualquer pagamento a contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

18.3 - No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o proponente do edital por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

**19 – DO FISCAL DA ATA:**

19.1 – Fica nomeado o servidor: NATANAEL SILVA DIAS, matrícula 53732, telefone de contato nº **(61) 9 9952 - 4095**, para a função de Fiscal da Ata de Registro de Preços, para acompanhar, fiscalizar a execução do objeto registrado e prestar as informações cabíveis, conforme portaria em anexo ao processo.

**20 – DO FORNECIMENTO DE INFORMAÇÕES:**

20.1 – A Equipe de Pregão prestará todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados nesta licitação, desde que por escrito e para garantir a validade das informações, estando disponível para atendimento em dias úteis das 09:00 às 11:00 e das 15:00 as 17:00 hras, na Sala de Licitações da Equipe de Pregão Presencial de Luziânia -GO, situada na Praça Nirson Caneiro Lobo nº 34 - Centro – Luziânia, pelo telefone (61) 9 9666 - 8309 ou pelo e-mail **cpl.luziania@gmail.com** e demais informações sobre o **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA** serão esclarecidos pela Setor solicitante da Secretaria Municipal de Saúde



das 09:00 às 11:00 e das 15:00 as 17:00, situada na Rua Dr. João Teixeira s/nº, Setor Aeroporto – Luziânia, pelo telefone (61) 9 9952 4095.

## 21 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

21.1 – A Prefeitura Municipal de Luziânia –GO, poderá revogar ou anular esta licitação, no todo ou em parte, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93 e Lei 10.520/02.

21.2 - Os documentos acima referenciados deverão conter o mesmo número de CNPJ, os quais deverão corresponder ao CNPJ constante da proposta da licitante;

21.3 – O Pregoeiro dirimirá as dúvidas que suscitem a presente licitação, desde que argüidas por escrito, até 02 (dois) dias úteis contados da data fixada para abertura dos envelopes.

21.4 – Para dirimir controvérsias decorrentes deste certame o Foro competente é o da Comarca de Luziânia - GO, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.

21.5 - O resultado da presente licitação e quaisquer decisões tomadas pelo Pregoeiro e pela Equipe de Pregão, serão afixados no quadro de aviso do órgão promotor da licitação e no site de prefeitura [www.luziania.go.gov.br](http://www.luziania.go.gov.br);

21.6 - Os casos omissos ou pendentes no presente certame serão solucionados pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio;

21.7 - Os Termos desta Minuta do Edital e demais normas pertinentes, cuja minuta e seus anexos, deverão ser submetidos a exame prévio e aprovação da Procuradoria Jurídica de Licitações do Município;

21.8 - As eventuais medidas judiciais decorrentes deste edital e seus anexos e da interpretação de seus correspondentes termos e condições, deverão ser propostas no Foro da Comarca de Luziânia - GO, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja;

21.9 - A adjudicação e a homologação do resultado desta licitação não implicam direito à contratação, salvo em igualdade de condições, também não obriga a Administração a adquirir a totalidade dos produtos licitados.

21.10 - **Os documentos mencionados poderão ser apresentados em cópias autenticadas por cartório competente ou cópias ou autenticadas até o 2º dia útil, ou seja, até o dia 18/05/2023 (inclusive), das 09h00min às 11h00min e das 15h00min às 17h00min, antecedendo a data da abertura da licitação, junto a Equipe de Pregão, conforme disposto no artigo 32, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.**

## 22 - INTEGRAM ESTE EDITAL OS SEGUINTE ANEXOS:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo I - Apêndice I – DESCRIÇÃO DO OBJETO;

Anexo I – Apêndice II – Planilha Estimativa de Custos;

Anexo II – Modelo de Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação;

Anexo III – Modelo de Declaração de cumprimento do Art. 7º da CFB;

Anexo IV – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo de Habilitação;

Anexo V - Modelo de Declaração da Micro empresa ou Empresa de Pequeno Porte;

Anexo VI – Carta de Credenciamento;

Anexo VII – Modelo de Propostas de Preços;

Anexo VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo IX – Minuta do Contrato;

Anexo X – Comprovante de retirada de Edital.



Luziânia-GO, aos 08 dias do mês de Maio de 2023.

**EDIOMAN ANTONIO GOMES DOS SANTOS**  
**Pregoeiro**

**GONÇALO HENRIQUE DE SOUSA**  
**Secretário Municipal de Saúde**



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO**

Eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carne, ovos, verduras, frutas, pão e leite) para uso nas unidades da Secretaria Municipal de Saúde, a saber: Unidades de Atenção Básica de Saúde (UBS e UBSF), Unidades de Atenção à Saúde de Média Complexidade (HMJI, UPA I e UPA II), SAMU, CAPS II, CAPS AD III e Unidade de Acolhimento Infante Juvenil.

**2. JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO**

2.1 A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis é necessária para garantir a alimentação de pacientes e servidores. Desse modo, tratando-se de materiais indispensáveis, que vão garantir o bom funcionamento das unidades da Secretaria Municipal, a bem do interesse público, plenamente justificada a presente contratação.

**3. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**

As descrições dos produtos estão no anexo I deste termo.

**4. FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA**

**4.1.** A empresa licitante vencedora dos itens nº 33, 44, 45 e 46, deverá entregar os itens diariamente com as quantidades e nos locais conforme o pedido do fiscal do contrato, de segunda-feira a domingo, duas vezes ao dia, nos seguintes horários: às 06h00 e às 14h30min

**4.2.** A empresa licitante vencedora dos demais itens, de acordo com as quantidades solicitadas deverá entregar os itens duas vezes na semana, até as 16:00 horas, diretamente no Hospital Regional do Jardim Ingá, CAPS AD III, UPA I e UPA II.

**4.3.** Todos os alimentos fornecidos deverão ser entregues acondicionado adequadamente, ensacados, separados por tipo de alimento, com etiqueta de pesagem, de forma a permitir completa segurança durante o transporte e a entrega e a conferência pelo recebedor.

**4.4.** As entregas serão efetuadas somente com a apresentação da requisição, nas quantidades estipuladas na solicitação do fiscal do contrato, com as demais características do produto e no local indicado.

**4.5.** A empresa deverá apresentar o certificado sanitário do veículo para o transporte dos alimentos.



**4.6.** Todas as despesas com a entrega dos itens licitados, incluindo-se frete, funcionários, carga e descarga serão por contra do licitante vencedor. Incluindo-se ainda, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e outros previstos na legislação e pertinentes ao cumprimento da obrigação contratual.

**4.7.** Todos os produtos serão conferidos pela nutricionista responsável da unidade, a fim de conferir o peso e a qualidade dos alimentos entregues e atestará o recebimento na ordem de entrega, com cópia, até que seja emitida a Nota Fiscal.

**4.8. Em hipótese alguma serão aceitos alimentos sem condições para serem consumidos. As carnes deverão ser magras, sem aparos (sem músculos, nervos e ossos); e verduras, frutas e legumes, sem aspecto podre ou amassado.** Caso os alimentos fornecidos sejam de má qualidade ou suspeitos de apresentar algum comprometimento para seu uso, serão devolvidos à empresa e a mesma terá que substituir imediatamente os mesmos, por outros de boa qualidade, dentro de perfeitas condições de serem ingeridos, no prazo máximo de 01 (uma) hora, sem nenhum ônus para a Secretaria Municipal de Saúde.

**4.9.** Os produtos deverão atender todas as exigências do Código de Defesa do Consumidor.

**4.10.** O prazo para início da prestação dos serviços será de 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento, pela Contratada, da Ordem de Início dos Serviços encaminhada pela contratante e assinatura do contrato.

**4.11.** O prazo estipulado não será de forma alguma alterado, em virtude de serem Unidades Hospitalares, e de Atendimento de Urgência e Emergência, e conseqüentemente, não ser possível paralisar os setores que funcionam 24 horas/dia, sete dias por semana.

**4.12.** As solicitações da Secretaria Municipal de Saúde ocorrerão de form parcelada, conforme conveniência e necessidade de cada unidade.

**4.13.** A assinatura da ARP – Ata de Registro de Preços não obriga à contratação nas quantidades registradas, podendo a Administração Municipal promover a aquisição de acordo com suas necessidades, obedecida à legislação pertinente.

**4.14.** A licitante vencedora deverá manter equipe de plantão nos finais de semana e feriados, de forma a atender eventual necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, tendo em vista o funcionamento de determinadas unidades 07 (sete) dias por semana, 24 horas por dia.

**4.15.** Os funcionários da Contratada deverão se apresentar para a realização das entregas uniformizados e portando documento de identificação.

**4.16.** A Contratada fornecerá à contratante o número de telefone fixo e celular, bem com o nome do funcionário responsável e/ou do plantonista.

**4.17.** A Contratada deverá responsabilizar-se pelos danos causados diretamente e por seus empregados, à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

**4.18.** Os serviços de entrega deverão ser executados por funcionário capacitado, sob a supervisão direta da Contratada, a fim de manter as entregas adequadamente e em perfeito estado de conservação.



**4.19.** As entrega do objeto licitado para as unidades requisitantes da Secretaria Municipal de Saúde de Luziânia, deverão ocorrer nos seguintes locais e endereços:

- **SAMU:** Rua Padre Primo, nº 100, quadra 03, lote 12 a 14, centro.
- **Hospital Regional do Jardim Ingá:** Avenida Israel Pinheiro Machado, Área Especial, s/nº, Jardim Ingá.
- **UPA II:** Rua Joaquim Nabuco, esquina com a Rua José Patrocínio, Área Especial, P.E.D II.
- **Upa I:** Praça Carlos Joel Noeli, entre as ruas Portugal e Botucatu, qd 97. Jardim Ingá
- **CAPS II:** R. Maj. Elizeu de Melo, 3 - Centro, Luziânia – GO.
- **CAPS AD III:** Rua Carbonato, quadra 37, lote 10/11. Bairro Engenheiro Jofre Parada.
- **UAI:** Rua Turmalina, quadra 37, lote 07/08. Engenheiro Jofre Parada

## **5. DO CONTRATO E PRAZO DE EXECUÇÃO**

5.1. A Ata de Registro de Preços-ARP que vier a ser celebrado terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura.

5.2. Da ARP poderá ser celebrado contrato, nos termos da Lei 8.666/93.

## **6. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

6.1. A fiscalização dos serviços será exercida pela contratante, por intermédio de servidor previamente designado, conforme art. 67 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

6.2. A presença da fiscalização no local da entrega não atenua nem diminui a responsabilidade da contratada no que diz respeito a qualquer ocorrência, atos irregulares ou omissões verificadas no desenvolvimento dos trabalhos a ele relacionados.

6.3. A contratante poderá recusar quaisquer entrega quando entender que os mesmos estejam em desacordo com a legislação aplicável e/ou contrário aos termos do contrato.

## **7. FORMA DE PAGAMENTO**

7.1. O pagamento será efetuado à licitante vencedora até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente à entrega dos materiais, em contra apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo setor competente, acompanhada do termo de aceite, atestado e liquidação da despesa pelo Controle Interno..

7.2. A Secretaria Municipal de Saúde, poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos da legislação vigentes.

## **8. DEVERES DA CONTRATADA**

8.1. A contratada na vigência do ARP/Contrato, compromete-se a:



- 8.2. Arcar com todas as consequências de cotações feitas pelo representante da empresa encarregado de participar da Seção Pública de Lances, de forma que a Secretaria Municipal de Saúde não é obrigada de aceitar pedido de cancelamento ou desistência de lotes cotados por alegação da empresa de falha ou erro de funcionário na cotação. Nesse caso, a empresa está sujeita às sanções prevista na legislação. Mormente, aquela descrita no item 10.1, “a” e “b” deste termo de referência.
- 8.3. Efetuar a entrega dos itens licitados de acordo com as especificações, sendo a primeira remessa no período de até 10 (dez) dias corridos após o recebimento da Autorização de Empenho.
- 8.4. Comunicar a SMS, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis que antecedem o prazo de vencimento da entrega dos materiais, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento.
- 8.5. Cumprir fielmente o que estabelece este termo de referência, bem como o edital e seus anexos, de forma que os produtos a serem entregues estejam em perfeito estado e dentro das normas técnicas estabelecidas pelos órgãos reguladores.
- 8.6. Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para a Secretaria Municipal de Saúde.
- 8.7. Substituir todo e qualquer produto que apresentar defeito, que não estiver de acordo com as especificações solicitadas, ou que vier a apresentar algum comprometimento para seu uso.
- 8.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração Pública ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do material no almoxarifado, incluindo as entregas feitas por transportadoras.
- 8.9. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento da venda dos produtos licitados.
- 8.10. Entregar os materiais nos prazos, condições e local indicado, sujeitando-se no que couber às leis do consumidor. A partir do ato de entrega o item 46 deverá ter no mínimo 07(sete) dias e o item 30 deverá ter no mínimo 15 dias de validade.
- 8.11. Manter e fornecer sempre que solicitado, durante toda a vigência da ata, todas as condições exigidas para sua habilitação e qualificação exigidas na formalização do contrato, conforme prevê o inciso XIII, do artigo 55, do Regulamento Licitatório.
- 8.12. Reparar, corrigir, remover às suas expensas, realizar troca, no total ou em parte, do objeto licitado em que se constatar defeitos, falhas ou incorreções ou quaisquer tipos de desacordo com este termo de referência e o edital, no período máximo de 01 (uma) hora, contados do recebimento da notificação, sem qualquer ônus para a Secretaria Municipal de Saúde.



8.13. Assumir toda a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação da presente licitação.

8.14. Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações, demandas decorrentes de danos, seja por culpa da vencedora ou quaisquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a serem exigidas por força de lei conexos ao cumprimento da presente contratação.

8.15. Fornecer os produtos conforme especificações deste instrumento, observando rigorosamente os prazos estabelecidos, bem como, no que for estipulado em sua proposta comercial, sob pena sofrer as sanções legais previstas.

8.16. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que lhes forem impostas para o cumprimento da contratação oriunda deste procedimento licitatório.

8.17. Executar o fornecimento dos produtos e demais atividades previstas neste instrumento, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos na legislação específica de acidentes de trabalho e adotar todas as providências necessárias quando em ocorrências desta natureza forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que estes sejam vítimas quando em serviço.

8.18. Comunicar ao Fiscal do Contrato qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos sempre que solicitados pela Secretaria Municipal de Súde, obrigatoriamente por escrito.

8.19. A contratada deverá acondicionar os produtos em embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

8.20. A Contratada, sempre que possível e/ou desde que exigidos em regulamento de norma específica, deverá observar os seguintes procedimentos em relação aos produtos:

Os produtos deverão ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2; Atestar que na fabricação dos produtos foram observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

## **9. DEVERES DA CONTRATANTE:**

9.1. Disponibilizar ao contratado canal de comunicação (telefone, Correspondência eletrônica) objetivando retirar todas as dúvidas decorrentes da contratação, prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.



9.2. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues pela licitante vencedora fora das especificações deste termo de referência, bem como do edital e seus anexos.

9.3. Comunicar a licitante vencedora todas e quaisquer ocorrências relacionadas com o fornecimento dos produtos entregues.

9.4. Encaminhar as autorizações de empenho e /ou notas de empenho ao detentor da Ata de Registro de Preços, bem como os pedidos com as quantidades a serem entregues, observando os prazos e condições de utilização do Registro de Preços.

9.5. Efetuar o pagamento à vencedora, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao recebimento dos produtos.

9.6. Fiscalizar a entrega dos itens, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer entrega que não esteja de acordo com as condições e exigências estabelecidas neste termo de referência e no edital.

9.7. Fiscalizar o cumprimento das condições impostas no edital de licitação e seus anexos, e, se for o caso, aplicar as sanções cabíveis.

## **10. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA**

10.1. Será solicitada amostra ao licitante que apresentar o menor preço após a etapa de lances, no prazo máximo de (03) três dias úteis, contados da data de abertura do certame. O não atendimento acarretará desclassificação da empresa licitante.

10.2. As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Saúde, sediada na Rua Professor Artur Roriz, S/N Setor Aeroporto, sempre em horário de expediente. As amostras aceitas não serão devolvidas à licitante, ficando em estoque par avaliações posteriores, a fim de ser evitar a entrega de produtos de marcas/qualidades diferentes.

10.3. Os parâmetros/critérios utilizados pelo Setor de Saúde para julgamento da amostra entregue, serão os seguintes:

- Verificação das características do produto ofertado com o especificado, tais como: embalagem, qualidade, prazo de validade e outras especificações do edital.
- Verificação da conformidade do produto ofertado com os requisitos previstos no edital. Não sendo aceita, em nenhuma hipótese a apresentação de amostras avulsas (fora da embalagem exigida no edital), sem rótulos, especificações do produto, marca, tampouco, marca divergente da cotada pela licitante.

10.4. A amostra aprovada não poderá ser descontada do material a ser adquirido, da compra a ser efetuada por esta Secretaria.



10.5. A amostra recebida não será devolvida ao licitante que será utilizado para teste de qualidade.

10.6. É facultada, ainda, a solicitação da apresentação dos documentos a seguir, sob pena de desclassificação do licitante:

10.7. Catálogos, folders ou documento oficial do fabricante que comprovem as características mínimas do bem ofertado.

## **11. SANCÕES**

11.1. A Licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a)** Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- b)** Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Luziânia e descredenciamento do Registro Cadastral (CRC), pelo prazo de até cinco anos.

11.2. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

11.3. A Contratada que cometer qualquer das infrações previstas na Lei nº 8.666, de 1993, ou na Lei nº 10.520, de 2002, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a)** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.
- b)** Multa:
  - b.1.** Moratória de até 3% (três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 10 (dez) dias.
  - b.2.** Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
- c)** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Secretaria Municipal de Saúde de Luziânia pelo prazo de até dois anos.
- d)** Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal e descredenciamento do Registro Cadastral do Município, pelo prazo de até cinco anos; e.
- e.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

11.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se, no que couber, as disposições da Lei nº 8.666 de 1993.



11.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

11.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos ou recolhidos em favor da Secretaria de Saúde de Luziânia, podendo ser inscritos na Dívida Ativa do Município.

11.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

Lei 10.520/2002, art. 7º:

Art. 7º 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 a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

## **12. DA EMISSÃO DA NOTA FISCAL**

12.1. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, CNPJ 07.556.717/0001-63, com sede à Rua Professor Artur Roriz, s/nº, Setor Aeroporto, CEP 72.801-017, Luziânia GO, sem rasuras, letra legível com discriminação exata daquilo que foi entregue, o número do processo licitatório e do empenho, com carimbo da conta para depósito e com indicação do local onde o produto foi entregue. Deverão acompanhar a nota fiscal as guias de recolhimento do INSS, FGTS, trabalhista, federal, estadual e municipal.

12.2. As dúvidas quanto à emissão das notas fiscais serão esclarecidas pelo Fundo Municipal de Saúde, pelo número (61) 3906.3615/9 99098354.

## **13. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

13.1. Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos a esta licitação.

13.2. Em caso de dúvida, a interessada deverá contatar a equipe de apoio da Secretaria Municipal de Saúde, através do telefone (61) 3906 3616, no horário de 08:00 às 11:30 e de 13:00 às 17:00 horas, para obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários.

13.2.1. Destacamos que a licitante deverá observar fielmente as descrições dos produtos deste termo de referência, a fim de ofertar produtos com a qualidade desejada e evitar eventuais embaraços a este procedimento licitatório. Destacamos ainda, que a Secretaria Municipal de



Saúde, caso entenda, a qualquer momento, que o licitante não esteja cumprindo os ditames deste edital, aplicará, de imediato, o disposto no Art. 7º da Lei Federal 10.520/2002, previsto neste edital.

13.3. O procedimento a ser adotado deverá obedecer integralmente aos dispositivos das Leis Federais 8.666/93, 10.520/2013, LC 123/2006, no que couber.

Luziânia, 16 de março de 2023.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** GONÇALO HENRIQUE DE SOUSA  
Data: 12/04/2023 15:19:10-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**GONÇALO HENRIQUE DE SOUSA**  
**Secretária Municipal de Saúde**



### DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS/ LOCAIS DESTINADOS

n	Unid.	Total	Alimento	HMJI	SAMU	CAPS II	CAPS AD III	UAI	UPA I	UPA II	SMS
01	Quilo	4.112	ABACAXI PÉROLA- Tamanho médio (entre 1 e 1,4kg), o produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos. Deverá estar maduro, apto para consumo. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	960	600	0	432	200	960	960	0
02	Quilo	3.160	ABÓBORA MORANGA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	2400	312	70	228	150	0	0	0
03	Quilo	2.318	ABOBRINHA ITALIANA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser	2160	0	0	108	50	0	0	0



			frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.								
04	Unid.	720	ACELGA- Constituída de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	240	0	0	0	0	240	240	0
05	Unid.	1.646	AGRIÃO- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	480	0	86	0	120	480	480	0
06	Unid.	6.082	ALFACE CRESPA- In natura, fresca, em unidade, de 1ª qualidade, folhas são, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. Peso: entre 0,4 a 0,6 kg a unidade. Preferencialmente orgânico. Constituída de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração	1920	204	200	708	650	1200	1200	0



			turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.								
07	Quilo	1.504	ALHO (DESCASCADO)- In natura, de 1ª qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e mofo. Peso: entre 0,5 kg a 1,0 kg. Preferencialmente orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	1104	84	40	156	120	0	0	0
08	Quilo	3.456	BANANA PRATA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem	960	400	0	456	200	720	720	0



			física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.								
09	Quilo	2.616	BATATA DOCE- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores	1920	252	0	264	180	0	0	0
10	Quilo	6.040	BATATA INGLESA- Branca de 1ª qualidade, tamanho grande, casca lisa, isentas de brotamento, esverdeamento, rachadura profunda, podridões no centro e na casca, parasitasse larvas. Peso: entre 0,10 a 0,15 kg a unidade, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores.	4800	660	80	300	200	0	0	0
11	Quilo	3.329	BETERRABA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado	1488	252	95	192	150	576	576	0



			por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca.								
2	Unid.	2.600	BRÓCOLIS- Novo, de 1ª qualidade, folhas e flores sãs, sem rupturas, acondicionada em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	2064	156	80	180	120	0	0	0
3	Quilo	3.996	CARNE BOVINA ACEM PEDAÇO 2 CM X 2 CM- Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISF. Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon poli virgem, transparente, com capacidade máxima de 5kg cada. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual no 12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no 23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8oC ou inferior, assegurando que se mantenha congelado durante o transporte.	3840	0	156	0	0	0	0	0
4	Quilo	270	CARNE BOVINA COSTELA- Resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas; subdividida	0	0	0	180	90	0	0	0



			embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, Dipoa nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da resolução da Anvisa.								
5	Quilo	860	CARNE BOVINA ISCA DE PALETA- Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISF. Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon poli virgem, transparente, com capacidade máxima de 5kg cada. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8oC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	0	0	0	620	240	0	0	0
6	Quilo	6.318	CARNE BOVINA PALETA GROSSA EM BIFE- Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor próprias sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter	5280	450	264	240	84	0	0	0



			no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon poli virgem, transparente, com capacidade máxima de 5kg cada. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8oC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.								
7	Quilo	6.768	CARNE BOVINA PATINHO MOIDO- Resfriada, e sem gordura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem adequada. Certificado de Inspeção Sanitária.	5280	600	0	408	480	0	0	0
8	Quilo	4.734	CARNE SUINA EM CUBOS 3 CM X 3 CM- Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, registro no SIF ou SISP. Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada,	3840	450	0	324	120	0	0	0



			embalada a vácuo, em sacos de nylon poli virgem, transparente, com capacidade máxima de 5kg cada. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8oC ou inferior, assegurando que se mantenha congelado durante o transporte.								
19	Quilo	3.336	CEBOLA BRANCA- In natura de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e brotamento. Peso entre 0,18 a 0,2 kg a unidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos.	2400	500	100	168	72	0	96	0
20	Quilo	3.965	CENOURA- In natura lisa, 1a qualidade, fresca, com tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa e com casca são. Isenta de lesões, pigmentação verde ou roxa na parte superior, folhas, rachaduras, podridão, cortes na casca, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 0,070 a 0,140 kg a unidade, sem folhas, com polpa intacta e limpa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas,	2208	180	95	180	150	576	576	0



			machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.								
21	Unid.	3.228	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)- In natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	2208	300	0	432	96	0	192	0
22	Quilo	2.524	CHUCHU- In natura de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Preferencialmente orgânico. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	1920	250	90	108	156	0	0	0
23	Unid.	3.976	COUVE MANTEIGA- ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão	1920	156	150	180	130	720	720	0



			apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.								
24	Unid.	2.366	COUVE-FLOR-Ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	2160	0	0	156	50	0	0	0
25	Quilo	5.836	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO- Corte de Frango, sem adição de sal e temperos congelada: Classificação/ Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18oC ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro,	3840	600	380	636	380	0	0	0



			constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.								
26	Quilo	3.840	COXINHA DA ASA- Corte de Frango, sem adição de sal e temperos congelada: Classificação/ Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18oC ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	3840	0	0	0	0	0	0	0
27	Quilo	8.036	FILÉ DE PEITO DE FRANGO- Cortes de frango, congelado, sem tempero e sem dorso, congelado; manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18oC ou inferior. A porcentagem de água	6720	500	0	432	384	0	0	0



			ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.								
28	Quilo	3.840	FILÉ DE PEIXE- Sem pele, sem espinhas e cartilagens, sem barbatana, sem amoníaco, congelado e interfolhado. Com perda máxima no descongelamento de 12%. Com data da embalagem não superior a 30 dias e validade mínima de 6 meses. Com certificado da vigilância sanitária. Composição nutricional na sua rotulagem.	3840	0	0	0	0	0	0	0
29	Quilo	960	INHAME- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	960	0	0	0	0	0	0	0
30	Unid.	6.480	IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO 170 G- Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar, permeado de soro de leite reconstituído, preparado de	2160	0	0	0	0	2160	2160	0



			morango (água, açúcar, frutose, polpa de morango, amido modificado, espessante goma xantana, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante artificial azorrubina), amido modificado, soro de leite em pó e fermento lácteo.								
31	Quilo	1.200	JILÓ- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	1200	0	0	0	0	0	0	0
32	Quilo	3.704	LARANJA PERA- In natura de 1ª qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, parasitas e larvas. Peso: entre 0,12 kg a 0,15 kg a unidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos	960	400	0	504	400	720	720	0



			e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.								
33	Litro	19.528	LEITE PASTEURIZADO- Leite pasteurizado integral, com no mínimo 3 % de gordura – aspecto: líquido, cor: branco, apresentando cor e odor característico do produto, sem aditivos e coadjuvantes. Embalagem de 1 litro. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. O Leite Pasteurizado deve ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. A expedição do Leite Pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e entregue nos locais através de veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 51 de 18/09/2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa Nº 62, de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve possuir com clareza a data de fabricação e validade.	4404	900	1320	1500	1200	4404	5000	800
34	Quilo	288	LINGUIÇA CALABRESA- Carne suína, carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura suína, água (6,64%), carne mecanicamente separada de suíno, sal, proteína de	0	0	0	192	96	0	0	0



			soja (0,99%)**, açúcar, extrato de alecrim, pimenta-calabresa, aromatizantes: aromas naturais de fermentado, carne, fumaça, pimenta-calabresa, noz-moscada e pimenta-preta, aromas idênticos aos naturais de alho, erva-doce e orégano, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, corantes: caramelo IV e carmim cochonilha, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio. ** Bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes e agrobacterium tumefaciens.								
35	Quilo	4.090	LINGUIÇA TOSCANA DE FRANGO- Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	3840	250	0	0	0	0	0	0
36	Quilo	3.536	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL- In natura de 1ª qualidade, madura, bem formada, inteira e sã, de coloração própria, sem manchas, ausência de resíduos. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo notamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência a polpa. Não serão permitidas manchas ou	960	500	0	96	60	960	960	0



			defeitos na casca.								
37	Quilo	3.250	MAMÃO FORMOSA- In natura de 1ª qualidade, maduro, com polpa firme e intacta, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, ausência de resíduos terrosos, parasitas e larvas. Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Sendo cada unidade envolta em papel.	960	500	0	240	110	720	720	0
38	Quilo	4.650	MANDIOCA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	3840	204	90	276	240	0	0	0
39	Quilo	2.630	MANGA- In natura, 1ª qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo notamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação,	960	500	0	120	90	480	480	0



			transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.								
40	Quilo	1.920	MARACUJÁ- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.	960	0	0	0	0	480	480	0
41	Quilo	7.356	MELANCIA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.	2400	900	0	816	600	2400	240	0
42	Quilo	1.738	MELÃO AMARELO- Deverá ser	480	0	0	228	70	480	480	0



			<p>procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.</p>								
13	Duzia	1.180	<p>OVO DE GALINHA TIPO A- Constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável.</p>	0	300	0	250	150	240	240	0
14	Quilo	1.116	<p>PAO DE DOCE- fresco do dia peso 50g. Fabricado com matéria prima de qualidade, isenta de sujidades e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal assado, amanhecido, que apresenta bolor, fermentação estranha ou qualquer outro que indique erro de manipulação do produto. Os pães deverão ser embalados adequadamente (sacos fechados/lacrados) para que não ocorra alteração do produto (físico, químico e biológico) durante o transporte. A entrega será feita nos locais de consumo de acordo com a planilha enviada contendo local, quantidade e</p>	372	0	0	0	0	372	372	0



			horário de entrega.								
45	Quilo	8.801	PAO FRANCES- Pão francês, fresco do dia peso 50g. Fabricado com matéria prima de qualidade, isenta de sujidades e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal assado, amanhecido, que apresenta bolor, fermentação estranha ou qualquer outro que indique erro de manipulação do produto. Os pães deverão ser embalados adequadamente (sacos fechados/lacrados) para que não ocorra alteração do produto (físico, químico e biológico) durante o transporte. A entrega será feita nos locais de consumo de acordo com a planilha enviada contendo local, quantidade e horário de entrega.	1652	1000	720	725	600	1652	1652	800
46	PCT	432	PÃO INTEGRAL DE FORMA- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, farinha de trigo integral, açúcar, gordura vegetal, fibra de trigo, sal iodado, glúten de trigo, soro de leite, fermento biológico, farinha de centeio, goma de tapioca hidratada e extrato de malte de cevada. Conservante: propionato de cálcio; oxidantes: ácido ascórbico e azodicarbonamida; espessante: carboximetilcelulose sódica; emulsificantes: ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e estearoil-2-lactil-lactato de sódio.	144	0	0	0	0	144	144	0
47	Quilo	2.286	PEPINO JAPONES- Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho	960	0	90	180	96	480	480	0



			médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.								
48	Quilo	76	PIMENTA DE CHEIRO- Constituída de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	0	0	0	60	16	0	0	0
49	Quilo	1.569	PIMENTÃO VERDE- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	1440	0	0	84	45	0	0	0
50	Quilo	480	QUEIJO MUÇARELA FATIADO- Queijo fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições	480	0	0	0	0	0	0	0



			higiênicas sanitárias.; embalagem 250g.								
51	Quilo	1.154	QUIABO- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	1008	0	0	96	50	0	0	0
52	Quilo	1.220	REPOLHO ROXO- De ótima qualidade, limpo, redondo, peso base 1,5 a 2,00 kg por unidade sem defeitos, com folhas sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	240	0	0	300	200	240	240	0
53	Quilo	2.690	REPOLHO VERDE- In natura, 1ª qualidade, fresco, firmes, cabeças fechadas com as folhas externas principais e coloração uniforme. Isento de ferimentos, folhas amareladas, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. De ótima qualidade, limpo, redondo, peso base 1,5 a 2,00 kg por unidade sem defeitos, com folhas sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da	1008	82	80	360	200	480	480	0



			variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.								
54	Unid.	1.548	RÚCULA- De ótima qualidade, sem defeitos, com folhas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica	480	108	0	0	0	480	480	0
55	Quilo	6.296	TOMATE- In natura, tipo salada, 1ª qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca sã, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra, podridão, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. Peso entre 0,07 a 1,2 kg. aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	3360	504	200	492	300	720	720	0
56	Quilo	1.500	VAGEM- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado	1344	156	0	0	0	0	0	0



		por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO I**

**APÊNDICE I – ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Item	Unid.	Total	Alimento
01	Quilo	4.112	ABACAXI PÉROLA- Tamanho médio (entre 1 e 1,4kg), o produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos. Deverá estar maduro, apto para consumo. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
02	Quilo	3.160	ABÓBORA MORANGA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
03	Quilo	2.318	ABOBRINHA ITALIANA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
04	Unid.	720	ACELGA- Constituída de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
05	Unid.	1.646	AGRIÃO- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o



			tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
06	Unid.	6.082	ALFACE CRESPA- In natura, fresca, em unidade, de 1ª qualidade, folhas são, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. Peso: entre 0,4 a 0,6 kg a unidade. Preferencialmente orgânico. Constituída de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
07	Quilo	1.504	ALHO (DESCASCADO)- In natura, de 1ª qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e mofo. Peso: entre 0,5 kg a 1,0 kg. Preferencialmente orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
08	Quilo	3.456	BANANA PRATA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
09	Quilo	2.616	BATATA DOCE- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores
10	Quilo	6.040	BATATA INGLESA- Branca de 1ª qualidade, tamanho grande, casca lisa, isentas de brotamento, esverdeamento, rachadura profunda, podridões no centro e na casca, parasitasse larvas. Peso: entre 0,10 a 0,15 kg a unidade, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos



			rachaduras, perfurações, cortes e odores.
11	Quilo	3.329	BETERRABA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca.
12	Unid.	2.600	BRÓCOLIS- Novo, de 1ª qualidade, folhas e flores sãs, sem rupturas, condicionada em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de esagem e prazo de validade semanal.
13	Quilo	3.996	CARNE BOVINA ACEM PEDAÇO 2 CM X 2 CM- Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon poli virgem, transparente, com capacidade máxima de 5kg cada. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8oC ou inferior, assegurando que se mantenha congelado durante o transporte.
14	Quilo	270	CARNE BOVINA COSTELA- Resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas; subdividida embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, Dipoa nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da resolução da Anvisa.
15	Quilo	860	CARNE BOVINA ISCA DE PALETA- Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon poli virgem, transparente, com capacidade máxima de 5kg cada. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8oC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.



16	Quilo	6.318	CARNE BOVINA PALETA GROSSA EM BIFE- Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor próprias sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon poli virgem, transparente, com capacidade máxima de 5kg cada. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8oC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.
17	Quilo	6.768	CARNE BOVINA PATINHO MOIDO- Resfriada, e sem gordura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem adequada. Certificado de Inspeção Sanitária.
18	Quilo	4.734	CARNE SUINA EM CUBOS 3 CM X 3 CM- Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, registro no SIF ou SISP. Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon poli virgem, transparente, com capacidade máxima de 5kg cada. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado emveículo com temperatura de – 8oC ou inferior, assegurando que se mantenha congelado durante o transporte.
19	Quilo	3.336	CEBOLA BRANCA- In natura de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas e brotamento. Peso entre 0,18 a 0,2 kg a unidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos.
20	Quilo	3.965	CENOURA- In natura lisa, 1a qualidade, fresca, com tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa e com casca sã. Isenta de lesões, pigmentação verde ou roxa na parte superior, folhas, rachaduras, podridão, cortes na casca, terra,



			<p>sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 0,070 a 0,140 kg a unidade, sem folhas, com polpa intacta e limpa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.</p>
21	Unid.	3.228	<p>CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)- In natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p>
22	Quilo	2.524	<p>CHUCHU- In natura de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Preferencialmente orgânico. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.</p>
23	Unid.	3.976	<p>COUVE MANTEIGA- ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.</p>
24	Unid.	2.366	<p>COUVE-FLOR-Ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.</p>
25	Quilo	5.836	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO- Corte de Frango, sem adição de sal e temperos congelada: Classificação/ Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18oC ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando</p>



			obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.
26	Quilo	3.840	COXINHA DA ASA- Corte de Frango, sem adição de sal e temperos congelada: Classificação/ Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18oC ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.
27	Quilo	8.036	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - Cortes de frango, congelado, sem tempero e sem dorso, congelado; manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18oC ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.
28	Quilo	3.840	FILÉ DE PEIXE- Sem pele, sem espinhas e cartilagens, sem barbatana, sem amoníaco, congelado e interfolhado. Com perda máxima no descongelamento de 12%. Com data da embalagem não superior a 30 dias e validade mínima de 6 meses. Com certificado da vigilância sanitária. Composição nutricional na sua rotulagem.
29	Quilo	960	INHAME- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
30	Unid.	6.480	IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO 170 G- Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar, permeado de soro de leite reconstituído,



			preparado de morango (água, açúcar, frutose, polpa de morango, amido modificado, espessante goma xantana, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante artificial azorrubina), amido modificado, soro de leite em pó e fermento lácteo.
31	Quilo	1.200	JILÓ- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
32	Quilo	3.704	LARANJA PERA- In natura de 1ª qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, parasitas e larvas. Peso: entre 0,12 kg a 0,15 kg a unidade. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
33	Litro	19.528	LEITE PASTEURIZADO- Leite pasteurizado integral, com no mínimo 3 % de gordura – aspecto: líquido, cor: branco, apresentando cor e odor característico do produto, sem aditivos e coadjuvantes. Embalagem de 1 litro. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. O Leite Pasteurizado deve ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. A expedição do Leite Pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e entregue nos locais através de veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 51 de 18/09/2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa Nº 62, de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve possuir com clareza a data de fabricação e validade.
34	Quilo	288	LINGUIÇA CALABRESA- Carne suína, carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), gordura suína, água (6,64%), carne



			<p>mecanicamente separada de suíno, sal, proteína de soja (0,99%)** , açúcar, extrato de alecrim, pimenta-calabresa, aromatizantes: aromas naturais de fermentado, carne, fumaça, pimenta-calabresa, noz-moscada e pimenta-preta, aromas idênticos aos naturais de alho, erva-doce e orégano, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, corantes: caramelo IV e carmim cochonilha, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio. ** Bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes e agrobacterium tumefaciens.</p>
35	Quilo	4.090	<p>LINGUIÇA TOSCANA DE FRANGO- Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p>
36	Quilo	3.536	<p>MAÇÃ VERMELHA NACIONAL- In natura de 1ª qualidade, madura, bem formada, inteira e sã, de coloração própria, sem manchas, ausência de resíduos. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo notamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.</p>
37	Quilo	3.250	<p>MAMÃO FORMOSA- In natura de 1ª qualidade, maduro, com polpa firme e intacta, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, ausência de resíduos terrosos, parasitas e larvas. Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Sendo cada unidade envolta em papel.</p>
38	Quilo	4.650	<p>MANDIOCA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.</p>
39	Quilo	2.630	<p>MANGA- In natura, 1ª qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpasuculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar</p>



			grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
40	Quilo	1.920	MARACUJÁ- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
41	Quilo	7.356	MELANCIA- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
42	Quilo	1.738	MELÃO AMARELO- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.
43	Duzia	1.180	OVO DE GALINHA TIPO A- Constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável.
44	Quilo	1.116	PAO DE DOCE- fresco do dia peso 50g. Fabricado com matéria prima de qualidade, isenta de sujidades e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal assado, amanhecido, que apresenta bolor, fermentação estranha ou qualquer outro que indique erro de manipulação do produto. Os pães deverão ser embalados adequadamente (sacos fechados/lacrados) para que não ocorra alteração do produto (físico, químico e biológico) durante o transporte. A entrega será feita nos locais de consumo de acordo com a planilha



			enviada contendo local, quantidade e horário de entrega.
45	Quilo	8.801	PAO FRANCES - Pão francês, fresco do dia peso 50g. Fabricado com matéria prima de qualidade, isenta de sujidades e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal assado, amanhecido, que apresenta bolor, fermentação estranha ou qualquer outro que indique erro de manipulação do produto. Os pães deverão ser embalados adequadamente (sacos fechados/lacrados) para que não ocorra alteração do produto (físico, químico e biológico) durante o transporte. A entrega será feita nos locais de consumo de acordo com a planilha enviada contendo local, quantidade e horário de entrega.
46	PCT	432	PÃO INTEGRAL DE FORMA- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, farinha de trigo integral, açúcar, gordura vegetal, fibra de trigo, sal iodado, glúten de trigo, soro de leite, fermento biológico, farinha de centeio, goma de tapioca hidratada e extrato de malte de cevada. Conservante: propionato de cálcio; oxidantes: ácido ascórbico e azodicarbonamida; espessante: carboximetilcelulose sódica; emulsificantes: ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e estearoil-2-lactil-lactato de sódio.
47	Quilo	2.286	PEPINO JAPONES- Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.
48	Quilo	76	PIMENTA DE CHEIRO- Constituída de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
49	Quilo	1.569	PIMENTÃO VERDE- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
50	Quilo	480	QUEIJO MUÇARELA FATIADO- Queijo fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a



			consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias.; embalagem 250g.
51	Quilo	1.154	QUIABO- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
52	Quilo	1.220	REPOLHO ROXO- De ótima qualidade, limpo, redondo, peso base 1,5 a 2,00 kg por unidade sem defeitos, com folhas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
53	Quilo	2.690	REPOLHO VERDE- In natura, 1ª qualidade, fresco, firmes, cabeças fechadas com as folhas externas principais e coloração uniforme. Isento de ferimentos, folhas amareladas, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. De ótima qualidade, limpo, redondo, peso base 1,5 a 2,00 kg por unidade sem defeitos, com folhas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
54	Unid.	1.548	RÚCULA- De ótima qualidade, sem defeitos, com folhas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica
55	Quilo	6.296	TOMATE- In natura, tipo salada, 1ª qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca sã, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra, podridão, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. Peso entre 0,07 a 1,2 kg. aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.
56	Quilo	1.500	VAGEM- Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e



			sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes
--	--	--	--

**GONÇALO HENRIQUE DE SOUZA**  
**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE**



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO I – APÊNDICE II**  
**PLANILHA PARAMETRO DE PREÇOS**

<b>Item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Qnt</b>	<b>Alimento</b>	<b>Vi. Unit.</b>	<b>Vi. Total</b>
1	Quilo	4.112	ABACAXI PÉROLA	R\$ 6,94	R\$ 28.537,28
2	Unidade	3.160	ABÓBORA MORANGA	R\$ 4,04	R\$ 12.766,40
3	Quilo	2.318	ABOBRINHA ITALIANA	R\$ 4,28	R\$ 9.921,04
4	Unidade	720	ACELGA	R\$ 7,04	R\$ 5.068,80
5	Unidade	1.646	AGRIÃO	R\$ 5,58	R\$ 9.184,68
6	Unidade	6.082	ALFACE CRESPA	R\$ 3,41	R\$ 20.739,62
7	Quilo	1.504	ALHO (DESCASCADO)	R\$ 30,98	R\$ 46.593,92
8	Quilo	3.456	BANANA PRATA	R\$ 5,74	R\$ 19.837,44
9	Quilo	2.616	BATATA DOCE	R\$ 4,34	R\$ 11.353,44
10	Quilo	6.040	BATATA INGLESA	R\$ 6,18	R\$ 37.327,20
11	Quilo	3.329	BETERRABA	R\$ 4,54	R\$ 15.113,66
12	Unidade	2.600	BRÓCOLIS	R\$ 7,35	R\$ 19.110,00
13	Quilo	3.996	CARNE BOVINA ACEM PEDAÇO	R\$ 30,62	R\$ 122.357,52
14	Quilo	270	CARNE BOVINA COSTELA	R\$ 23,41	R\$ 6.320,70
15	Quilo	860	CARNE BOVINA ISCA DE PALETA	R\$ 21,17	R\$ 18.206,20
16	Quilo	6.318	CARNE BOVINA PALETA GROSSA	R\$ 29,33	R\$ 185.306,94
17	Quilo	6.768	CARNE BOVINA PATINHO	R\$ 29,82	R\$ 201.821,76
18	Quilo	4.734	CARNE SUINA EM CUBOS	R\$ 21,41	R\$ 101.354,94
19	Quilo	3.336	CEBOLA BRANCA	R\$ 7,69	R\$ 25.653,84
20	Quilo	3.965	CENOURA	R\$ 8,29	R\$ 32.869,85
21	Unidade	3.228	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)	R\$ 3,69	R\$ 11.911,32
22	Quilo	2.524	CHUCHU	R\$ 4,10	R\$ 10.348,40
23	Unidade	3.976	COUVE MANTEIGA	R\$ 4,17	R\$ 16.579,92
24	Unidade	2.366	COUVE -FLOR	R\$ 7,50	R\$ 17.745,00
25	Quilo	5.836	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	R\$ 13,18	R\$ 76.918,48
26	Quilo	3.840	COXINHA DA ASA	R\$ 11,99	R\$ 46.041,60
27	Quilo	8.036	FIL É DE PEITO DE FRANGO	R\$ 17,21	R\$ 138.299,56
28	Quilo	3.840	FILÉ DE PEIXE	R\$ 29,92	R\$ 114.892,80
29	Quilo	960	INHAME	R\$ 6,94	R\$ 6.662,40
30	Unidade	6.480	IOGURTE INT. DE MORANGO 170 G	R\$ 2,87	R\$ 18.597,60
31	Quilo	1.200	JILÓ	R\$ 6,79	R\$ 8.148,00
32	Quilo	3.704	LARANJA PERA	R\$ 3,38	R\$ 12.519,52
33	Litro	19.528	LEITE PASTEURIZADO	R\$ 6,36	R\$ 124.198,08



34	Quilo	288	LINGUIÇA CALABRESA	R\$ 19,95	R\$ 5.745,60
35	Quilo	4.090	LINGUIÇA TOSCANA DE FRANGO	R\$ 18,33	R\$ 74.969,70
36	Quilo	3.536	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL	R\$ 6,88	R\$ 24.327,68
37	Quilo	3.250	MAMÃO FORMOSA	R\$ 7,45	R\$ 24.212,50
38	Quilo	4.650	MANDIOCA	R\$ 5,14	R\$ 23.901,00
39	Quilo	2.630	MANGA	R\$ 6,02	R\$ 15.832,60
40	Quilo	1.920	MARACUJÁ	R\$ 8,49	R\$ 16.300,80
41	Quilo	7.356	MELANCIA	R\$ 5,70	R\$ 41.929,20
42	Quilo	1.738	MELÃO AMARELO	R\$ 7,25	R\$ 12.600,50
43	Dúzia	1.180	OVO DE GALINHA TIPO A	R\$ 9,57	R\$ 11.292,60
44	Quilo	1.116	PAO DE DOCE - 50G	R\$ 1,07	R\$ 1.194,12
45	PCT	432	PÃO INTEGRAL DE FORMA	R\$ 11,30	R\$ 4.881,60
46	Quilo	8.801	PAO FRANCES	R\$ 17,76	R\$ 156.305,76
47	Quilo	2.286	PEPINO JAPONES	R\$ 4,83	R\$ 11.041,38
48	Quilo	76	PIMENTA DE CHEIRO	R\$ 15,09	R\$ 1.146,84
49	Quilo	1.569	PIMENTÃO VERDE	R\$ 11,98	R\$ 18.796,62
50	Quilo	480	QUEIJO MUÇARELA FATIADO	R\$ 33,73	R\$ 16.190,40
51	Quilo	1.154	QUIABO	R\$ 8,20	R\$ 9.462,80
52	Quilo	1.220	REPOLHO ROXO	R\$ 5,99	R\$ 7.307,80
53	Quilo	2.690	REPOLHO VERDE	R\$ 6,90	R\$ 18.561,00
54	Quilo	1.548	RÚCULA	R\$ 4,49	R\$ 6.950,52
55	Quilo	6.296	TOMATE	R\$ 9,60	R\$ 60.441,60
56	Quilo	1.500	VAGEM	R\$ 6,55	R\$ 9.825,00

R\$ 2.105.525,53

Luziânia, 24 de março de 2023.

Documento assinado digitalmente  
gov.br ANDRIELE DA COSTA NUNES  
Data: 24/03/2023 14:05:05-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ANDRIELE DA COSTA NUNES

Divisão de Compras da Secretaria Municipal de Saúde



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO II**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

A empresa \_\_\_\_\_ devidamente cadastrada sob o CNPJ de nº. \_\_\_\_\_ com \_\_\_\_\_ sede \_\_\_\_\_ a Rua: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_, vem por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira da Identidade nº \_\_\_\_\_, órgão expedidor \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, em atenção ao art. 4º, inciso VII, da Lei 10.520/02, **DECLARA** que **CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** exigidos no Edital da licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**, instaurado pela Prefeitura Municipal de Luziânia-GO.

Ressalva: desejo usufruir da prerrogativa do art. 43, 47 e 48 da Lei complementar 147/2014.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
(local) (dia) (mês) (ano)

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal)  
(nome do representante legal da empresa proponente)  
Carimbo do CNPJ

**Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).**

**Obs: Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes, no momento do Credenciamento.**



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO III**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

A empresa \_\_\_\_\_ devidamente cadastrada sob o CNPJ de nº \_\_\_\_\_ com sede na Rua: \_\_\_\_\_, Bairro: \_\_\_\_\_, Cidade: \_\_\_\_\_, UF: \_\_\_\_\_, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, órgão expedidor \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, em atenção ao art. 4º, inciso VII, da Lei 10.520/02, **DECLARA**, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854 de 27 de outubro de 1999, que não emprega **MENOR DE DEZOITO ANOS** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
(local) (dia) (mês) (ano)

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal)  
(nome do representante legal da empresa proponente)  
Carimbo do CNPJ

**Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s) e juntado ao envelope de Habilitação.**



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

A empresa \_\_\_\_\_ devidamente cadastrada sob o CNPJ de nº \_\_\_\_\_ com sede na Rua: \_\_\_\_\_, Bairro: \_\_\_\_\_, Cidade: \_\_\_\_\_, UF: \_\_\_\_\_, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, órgão expedidor \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, em atenção ao art. 4º, inciso VII, da Lei 10.520/02, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que até a presente data **INEXISTEM FATOS IMPEDITIVOS** à sua habilitação, em atendimento a participação da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de \_\_\_\_\_, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 005/2023**, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrência de fato impeditivo posterior.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
(local) (dia) (mês) (ano)

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal)  
(nome do representante legal da empresa proponente)  
Carimbo do CNPJ

**Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s) e juntado ao envelope de Habilitação.**



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

A empresa \_\_\_\_\_ devidamente cadastrada sob o CNPJ de nº \_\_\_\_\_ com sede na Rua: \_\_\_\_\_, Bairro: \_\_\_\_\_, Cidade: \_\_\_\_\_, UF: \_\_\_\_\_, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, órgão expedidor \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, em atenção ao art. 4º, inciso VII, da Lei 10.520/02, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que é inscrita como \_\_\_\_\_ (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME OU EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no art. 3º da Lei Complementar 123/2006, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo no presente certame.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
(local) (dia) (mês) (ano)

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal)  
(nome do representante legal da empresa proponente)  
Carimbo do CNPJ

**Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).**

**Obs: Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes, no momento do Credenciamento.**



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO VI**

**CRENCIAMENTO**

A empresa \_\_\_\_\_ devidamente cadastrada sob o CNPJ de nº \_\_\_\_\_ com sede na Rua: \_\_\_\_\_, Bairro: \_\_\_\_\_, Cidade: \_\_\_\_\_, UF: \_\_\_\_\_, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, órgão expedidor \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_ credenciar o Sr.(a) \_\_\_\_\_ portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, órgão expedidor \_\_\_\_\_, inscrito no CPF \_\_\_\_\_, para participar da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de \_\_\_\_\_, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS n. 005/2023**, com sistema de julgamento menor preço por item, cujo objeto é o Registro de Preços de \_\_\_\_\_. O representante legal da empresa abaixo assinada **DECLARA** também que o credenciado tem plenos poderes para pronunciar em nome da empresa no referido **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**, bem como formular lances verbais, interpor ou desistir de recursos, em fim, praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive assinar o contrato oriundo desta licitação.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
(local) (dia) (mês) (ano)

\_\_\_\_\_  
(assinatura do sócio diretor da empresa)  
(nome do socio da empresa proponente)  
Carimbo do CNPJ

**Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).**

**Obs: Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes, no momento do Credenciamento.**



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO VII**

**MODELO PROPOSTA DE PREÇOS**

**1. IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:**

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone:

Banco, Agência e nº conta bancária para pagamento:

Representante:

Cargo:

Carteira de identidade e nº CPF:

**A Prefeitura Municipal de Luziânia-GO**

**PREGÃO PRESENCIAL 007/2023 – REGISTRO DE PREÇOS**

**Prezados Senhores,**

Apresentamos e submetermos a apreciação de Vossas Senhorias nossa proposta de preços para \_\_\_\_\_, conforme os itens abaixo:

Item	Qtde	Und.	Marca	Nome do Item	Especificação do Item	Preço Unitário	Preço Total

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$**  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

**1. Condições Gerais**

1.1 – A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

1.2 – A presente proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

1.3 - Os valores dos Itens e total da proposta, de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece o art. 43, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (R\$).



1.4 - Nos preços acima propostos estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, taxa de administração, previsão de lucro, seguro, frete e outros necessários ao cumprimento integral dos objetos da aquisição.

1.5 - Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a entregar os produtos no prazo e condições estipuladas no Termo de Referência deste Edital.

1.6 - Nome do Banco, o código da agência e o número da conta-corrente da empresa, para efeito de pagamento

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
(local) (dia) (mês) (ano)

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal)  
(nome do representante legal da empresa proponente)  
Carimbo do CNPJ

**OBS: FAVOR VERIFICAR AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL.**

**APRESENTAR PROPOSTA EM MEIO ELETRONICO SEJA ELE EM PEN DRIVE E/OU CD, CONFORME MODELO ELETORNICO FORNECIDO PELA EQUIPE DE PREGÃO.**



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO VIII**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 2023, a Prefeitura Municipal de Luziânia - GO, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, situada na \_\_\_\_\_ neste ato representada pelo Excelentíssimo Senhor \_\_\_\_\_ e de outro lado a empresa: \_\_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_, endereço \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Senhor(a) \_\_\_\_\_, portador da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, resolvem instituir a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, da Lei n. 10.520/02; Decreto Federal nº 7.892; Decreto Municipal n. 436 de 24 de outubro de 2013 (Regulamenta o Registro de Preços); Decreto 3931; Decreto 4.342; Decreto 3.555 com suas alterações, e as demais normas legais aplicáveis decorrente da licitação na modalidade Pregão Presencial para Registro de Preços n. \_\_\_\_/2023, para Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, ovos, verduras, frutas, pães, leite e queijo) para a Secretaria Municipal de Saúde de Luziânia-GO, conforme especificado no **Termo de Referência - Anexo I - APÊNDICE I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, deste Edital, conforme processo administrativo de n. \_\_\_\_/2023, a qual constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, obedecendo as condições descritas no edital correspondente e seus anexos, que integram a presente ata, independente de transcrição, conforme segue:

**1 – DO OBJETO**

Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, ovos, verduras, frutas, pães, leite e queijo) para a Secretaria Municipal de Saúde de Luziânia-GO, conforme especificado no **Termo de Referência - Anexo I - APÊNDICE I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, Edital do Pregão Presencial para registro de preços nº \_\_\_\_/2023, e proposta da licitante vencedora, todas partes integrantes deste instrumento, como se nele transcritos estivessem.

**FORNECEDOR:**

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone:

Banco, Agência e nº conta bancária para pagamento:

Representante:

Cargo:



Carteira de identidade e nº CPF:

Item	Qtde	Und.	Marca	Nome do Item	Especificação do Item	Preço Unitário	Preço Total

## 2 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Luziânia não será obrigada a firmar as aquisições que dele poderão advir, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência dos produtos em igualdade de condições.

## 3 – DO PRAZO DE ENTREGA

O prazo de entrega do objeto desta licitação será requisitado através do Srº \_\_\_\_\_, telefone: (61) \_\_\_\_\_ no Departamento de Compras, mediante autorização de compras e deverá ser entregue em até \_\_\_ ( ) dias em local designado na autorização do solicitante.

## 4 – DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irredutíveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

Mesmo comprovada à ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

Comprovada a redução dos preços praticados no mercado, nas mesmas condições do registro, e definidos o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o proponente registrado será convocado pela Secretaria Municipal de Saúde para alteração, aditamento, do preço da Ata.

## 5 – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Em observação as recomendações do Tribunal de Contas da União, a autorização de adesão de outros órgãos e entidades a presente Ata de Registro de Preços, ocorrerá mediante as seguintes condições:

- Anuência formal do órgão gerenciador;
- Autorização de adesão somente ocorrerá até 100% dos itens registrados em Ata (§3º do art. 8º, do Decreto 3.931/2001);
- Os órgãos autorizados (“carona”) não poderão adequar o objeto pretendido à Ata, alterando especificações, características, periodicidade, frequência na execução, prazos de recebimento, quantitativos, métodos, etc...por mínimas que possam parecer, para sanar suas necessidades; e



d) Em caso de autorização de “Adesão”, o Órgão Gerenciador disponibilizará cópia do edital da Ata, e da proposta da licitante.

## **6 – DAS ATRIBUIÇÕES/OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

Caberá ao MUNICÍPIO a prática de todos os atos de controle e administração do SRP, e ainda:

- a) Realizar os procedimentos de assinatura da Ata e o encaminhamento de sua cópia aos demais órgãos participantes;
- b) Providenciar a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes do Processo;
- c) Conduzir os procedimentos relativos a eventuais atualizações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registros de Preços;
- d) Recusar qualquer item fora das especificações estabelecidas no Termo de Referência;
- e) Verificar a regularidade dos recolhimentos dos encargos sociais e trabalhista antes de cada pagamento;
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues, pela licitante vencedora, fora das especificações do Termo de Referência;
- g) Efetuar o pagamento na forma e no prazo convencionados nesta Ata;
- h) Aplicar as sanções regulamentares e contratuais se necessário;
- i) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela licitante vencedora;
- j) Comunicar à licitante vencedora eventuais irregularidades observadas na execução dos itens para adoção das providências saneadoras.
- k) Fiscalizar a execução dos itens, podendo sustar, recusar, solicitar fazer ou desfazer qualquer entrega que não esteja de acordo com as condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

## **7 – DAS ATRIBUIÇÕES/OBRIGAÇÕES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS/ÓRGÃOS PARTICIPANTES**

Caberá aos órgãos participantes indicar o gestor da ata, ao qual, além das atribuições previstas no art. 67 da Lei 8.666/93, compete:

- a) Promover consulta prévia, junto a Secretaria de Saúde, quando a necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos e valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- b) Assegurar-se, quando o uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando a Secretaria de Saúde eventual desvantagem, quanto à sua utilização;
- c) Zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações assumidas, e também, em coordenação com o órgão gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas;
- d) Informar a Secretaria de Saúde, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender as condições estabelecidas no Edital, firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à entrega dos gêneros alimentícios e a recusa do mesmo, se for o caso, em receber a nota de empenho;



- e) As Secretarias Municipais participantes do Registro de Preços deverão, quando da necessidade de contratação, recorrerem ao órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, para que este proceda à indicação do fornecedor e respectivos preços a serem praticados;
- f) Proceder ao ato de recebimento dos gêneros alimentícios, podendo sustar, recusar, solicitar fazer ou desfazer qualquer execução que não esteja de acordo com as condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, bem como efetuar os pagamentos na forma e nos prazos estabelecidos.

## **8 – DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS**

Constituem obrigações das empresas:

- a) Dar cumprimento integral ao estabelecido no Termo de Referência, Edital do Pregão n° \_\_\_\_\_ e à sua proposta e nesta Ata;
- b) Cumprir as disposições constantes do Termo de Referência, bem como os prazos e as condições da aquisição;
- c) Responder por todos os ônus referentes ao item, desde o transporte, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais e salários dos seus empregados;
- d) Responder pelos danos de qualquer natureza que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou PREFEITURA MUNICIPAL, em razão de acidentes, ou de ação, ou de omissão dolosa ou culposa de seus empregados;
- e) Indicar um preposto a quem a fiscalização se reportará de forma ágil, bem como organizar e coordenar os fornecimentos sob sua responsabilidade;
- f) Prestar os esclarecimentos solicitados, bem como comunicar toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na aquisição do objeto;
- g) Observar o cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

## **9 – DO PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado, por meio de ordem bancária, para crédito em conta corrente da licitante vencedora, até o 10 (décimo) dia útil do mês subsequente, após a entrega do objeto, mediante apresentação da nota fiscal/fatura discriminativa, devidamente atestada, acompanhada dos comprovantes impressos de regularidade com o INSS e FGTS.

## **10 – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

A conformidade do objeto, a ser prestado deverá ser verificada conjuntamente com o documento da proponente que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no processo, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.

A presença da fiscalização não elide e nem diminui a responsabilidade da contratada.

## **11 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Pela inexecução parcial ou total das condições previstas nesta Ata poderão ser aplicadas ao inadimplente as sanções de que tratam os arts. 86 a 88 da Lei n° 8.666/93, além da multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da negociação, respeitados os direitos do contraditório e da ampla defesa.



A aplicação das sanções previstas neste item não exclui a possibilidade de aplicação das outras sanções previstas em edital, inclusive responsabilização do fornecedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

## **12 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da aquisição objeto desta Ata, correrão a conta dos recursos consignados no Orçamento Geral do Município para o exercício de 2023, cujo programa de trabalho e elemento de despesa específico constará da respectiva nota de empenho.

## **13 – DO FORO**

É competente o Foro da Comarca de Luziânia, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata de Registro de Preços.

E por estarem justas e compromissadas, as partes assinam a presente Ata em 03 (três) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das duas testemunhas abaixo:

Luziânia-GO, 08 de Maio de 2023.

---

Gestor Municipal

---

Gestor da Ata de Registro de Preços

---

Empresa Registrada

Testemunhas:

---

Nome  
CPF n°  
RG n°

---

Nome  
CPF n°  
RG n°



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO IX**

**MINUTA DO CONTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**

**MINUTA DE CONTRATO**

**TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE LUZIÂNIA E A EMPRESA**  
\_\_\_\_\_, NA  
**FORMA ABAIXO**

**CONTRATO Nº \_\_\_\_\_/2023**

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2023, de um lado o \_\_\_\_\_, com sede e foro em \_\_\_\_\_, localizada à \_\_\_\_\_, inscrita no C.N.P.J./MF sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representado Sr. \_\_\_\_\_ nomeado por meio de \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, no uso da atribuição que lhe confere o \_\_\_\_\_, neste ato denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, estabelecida à \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, neste ato representada(o) por seu/sua \_\_\_\_\_, Sr<sup>a</sup>/S<sup>o</sup>. \_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pela SSP/\_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado a \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, em vista o constante e decidido no processo administrativo nº \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente contrato, decorrente de licitação na modalidade de **REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023 REFERENTE AO PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**, conforme descrito no Edital e seus Anexos, que se regerá pela Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, mediante as condições expressas nas cláusulas seguintes.

**DO OBJETO**

**CLÁUSULA PRIMEIRA** – O presente contrato tem por objeto a eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, ovos, verduras, frutas, pães, leite e queijo) para a Secretaria Municipal de Saúde de Luziânia-GO, conforme especificado no **Termo de Referência - Anexo I - APÊNDICE I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, deste Edital.

**DO PREÇO**

**CLÁUSULA SEGUNDA** - O valor atribuído individualmente para aquisição dos gêneros alimentícios objeto da presente contratação será o seguinte:

**FORNECEDOR:**

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone:

Banco, Agência e nº conta bancária para pagamento:

Representante:

Cargo:

Carteira de identidade e nº CPF:

Item	Qtde	Und.	Marca	Nome do Item	Especificação do Item	Preço Unitário	Preço Total

**DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA**

**CLÁUSULA TERCEIRA** – Vincula-se a este Contrato o Edital de Pregão Presencial nº 007/2023, seus Anexos e a proposta de Preço vencedora do certame.

**DA VIGÊNCIA**

**CLÁUSULA QUARTA** – O presente Contrato terá vigência de ate \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023, contatos a partir da data de sua assinatura.

**DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

**CLÁUSULA QUINTA** - O acompanhamento da execução desse Contrato ficará a cargo do Gestor (\_\_\_\_\_ - Contratante), mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – O servidor designado anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar o recebimento dos gêneros alimentícios, de modo que sejam cumpridas integralmente as condições estabelecidas neste Contrato e do Termo de Referência;
- II. Comunicar eventuais falhas na entrega dos gêneros alimentícios, cabendo à **CONTRATADA** adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à **CONTRATADA** toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com a entrega dos gêneros alimentícios.
- IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A fiscalização exercida pela **CONTRATANTE** não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da **CONTRATADA** pela completa e perfeita execução do objeto contratual.



## **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**CLÁUSULA SEXTA - A CONTRATANTE**, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- I. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido na Cláusula Nona deste Contrato;
- II. Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;
- III. Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto deste instrumento de Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas, no Termo de Referência e seus Anexos do Edital Pregão Presencial e no presente Contrato;
- IV. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.
- V. Proceder consulta “ON LINE”, ou por forma equivalente, a fim de verificar a situação cadastral da CONTRATADA no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, devendo o resultado dessa consulta ser impresso, sob a forma de extrato, e juntado aos autos, com a instrução processual necessária.

## **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**CLÁUSULA SÉTIMA - A CONTRATADA**, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- I. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato, informando à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
- II. Atender as demais condições descritas no Termo de Referência e seus Anexo do Edital de Pregão Presencial);
- III. Responsabilizar-se pela realização dos serviços, objeto deste Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar ou provocar à CONTRATANTE e a terceiros;
- IV. Atender às solicitações dos serviços através do Gestor do Contrato;

## **DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO**

**CLÁUSULA OITAVA** – Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na forma estabelecida nos Anexos I e Termo de Referência do Edital, nas quantidades, qualidades e padrões cotados, em prazos diferenciados, conforme especificado abaixo. O início do prazo será contado a partir da assinatura do contrato,

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Os gêneros alimentícios entregues são de responsabilidade da contratada e deverão ser feitos conforme quantitativos nos endereços descritos no termo de referência.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – A entrega dos gêneros alimentícios será comprovada por Nota Fiscal ou documento equivalente e, ainda, com o Termo de Recebimento, devidamente assinado com identificação, número de CPF ou Identidade, do destinatário/recebedor.



PARÁGRAFO TERCEIRO - Caso algum produto esteja em desacordo com as especificações técnicas, a empresa Contratada deverá refazer de acordo com o Termo de Referência, após notificação do Contratante durante a vigência do contrato, a partir daí sujeitando-se às penalidades cabíveis.

PARÁGRAFO QUARTO - As empresas licitantes não poderão utilizar os endereços disponibilizados para quaisquer outros propósitos que não seja para a entrega dos produtos constante neste Termo de Referência. Esses endereços não poderão ser comercializados, cedidos, trocados ou algo do gênero com nenhuma outra empresa, entidade, organização, pessoa, associação ou congêneres, sendo que a inobservância desse item acarretará as penalidades cabíveis.

## DO PAGAMENTO

**CLÁUSULA NONA** – O pagamento será efetuado, pela Contratante **até o 10 (décimo) dia útil do mês subsequente** a entrega dos produtos, após o atesto do setor responsável e uma vez que tenham sido cumpridos todos os critérios e condições estabelecidos no Termo de Referência e seus Encartes

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Para habilitar-se ao pagamento a contratada deverá apresentar ao CONTRATANTE a 1ª via da Nota Fiscal de Vendas/Fatura juntamente com a comprovação de entrega dos produtos ou a prestação dos serviços e Certidão Negativa do INSS e CRF do FGTS.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - No caso em que se verificar que o documento de cobrança apresentado encontra-se em desacordo com o estabelecido, a documentação será restituída para as correções cabíveis, mediante notificação, por escrito, contando-se novo prazo para pagamento a partir de sua reapresentação.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – A CONTRATANTE pagará as faturas somente à CONTRATADA, vedada sua negociação com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária.

**PARÁGRAFO QUARTO** – O não pagamento nos prazos previstos nesta Cláusula acarretará multa à CONTRATANTE, em que os juros de mora a ser acrescido ao valor devido serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante a aplicação da fórmula a seguir:

**EM = N x VP x I**, onde:

**EM** = encargos moratórios

**N** = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento

**VP** = Valor da parcela em atraso

**I** = índice de atualização financeira, assim apurada:

**I = (TX/100) / 365**, sendo:

**TX** = Percentual da taxa anual do IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Ampliado, do IBGE.

## DAS GARANTIAS

**CLÁUSULA DÉCIMA** – O contratado deverá oferecer garantia dos gêneros alimentícios de acordo com o termo de referência.

## DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA** – Atribui-se ao presente contrato o valor de **R\$ \_\_\_\_\_, \_\_ (\_\_\_\_\_)**.



**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Estão inclusas no valor acima todas as despesas necessárias, tais como: transporte, tributos, emolumentos, despesas indiretas, encargos sociais ou quaisquer outros gastos não especificados, necessários ao perfeito cumprimento das obrigações constantes neste contrato;

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – O recurso orçamentário destinado a atender as despesas decorrentes da aquisição dos produtos corresponde ao valor total estimado de R\$ ..... (reais). e tem previsão e adequação com a vigente Lei Orçamentária para o exercício de 2023 e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentária 2023 e Plano Plurianual, conforme declaração do Departamento de Contabilidade.

**Órgão:**



## **DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA** – A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste Contrato que se fizerem necessários, até o limite facultado pela regra do Parágrafo 1º, artigo 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, podendo a supressão exceder tal limite, desde que resultante de acordo entre os celebrantes, nos termos do Parágrafo 2º, Inciso II do mesmo artigo, conforme redação introduzida pela Lei nº 9.648/98.

12.1) **DA ALTERAÇÃO** – Qualquer modificação de forma, qualidade e quantidade (supressão ou acréscimo), poderá ser determinada pela Administração Pública ou por acordo das partes nos casos previstos no artigo 65, I e II, da Lei nº 8666/93, observando o limite estabelecido no parágrafo primeiro do referido dispositivo legal.

12.2) **DA PRORROGAÇÃO** – A vigência do contrato poderá ser prorrogada por acordo entre as partes, devendo, contudo, ser justificada e previamente autorizada pelo ordenador das despesas, conforme previsto no artigo 57 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

12.3) Toda alteração ou prorrogação deverá ser procedida por termo aditivo atendido ao disposto nos arts. 57 e 65 da Lei 8.666/93 de 21 de junho de 1993.

## **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA** - Pela inexecução total ou parcial deste instrumento de contrato, a **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida:

**I - advertência escrita:** quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato ou, ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar prejuízos à **CONTRATANTE**, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

### **II - multas:**

a) Caso haja alguma irregularidade relativa à qualidade física dos produtos a Administração definirá, a seu critério, o índice de gravidade e o cálculo da multa a ser atribuído a irregularidade encontrada.



b) **0,03% (três centésimos por cento)** por dia sobre o valor dos medicamentos em atraso. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso o CONTRATANTE poderá decidir pela continuidade da aplicação da multa ou pela rescisão contratual, em razão da inexecução total.

c) **0,06% (seis centésimos por cento)** por dia sobre o valor global do fato ocorrido, para ocorrências de atrasos em qualquer outro prazo previsto neste instrumento, não abrangido pelas demais alíneas.

d) **5 % (cinco por cento)** por dia sobre o valor do item/grupo, pelo não cumprimento de quaisquer condições de garantia estabelecido no contrato.

e) **10% (dez por cento)** sobre o valor do contrato, nas hipóteses de rescisão contratual por inexecução contratual com entrega superior a 50% (cinquenta por cento) do total do contrato.

f) **20 % (vinte por cento)** sobre o valor do contrato, nas hipóteses de recusa na assinatura do contrato, rescisão contratual por inexecução do contrato - caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais -, prestação dos serviços inferior a 50% (cinquenta por cento) do contratado, atraso superior ao prazo limite de trinta dias, estabelecido na alínea "a".

**III - suspensão temporária** de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;

**IV - declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública 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 no inciso anterior.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – 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 a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicafe, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – O valor correspondente a qualquer multa aplicada à **CONTRATADA**, garantida a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa, poderá ser descontado de acordo com o parágrafo quarto desta Cláusula, ou descontada/executada do valor da garantia, ou ainda, a critério da **CONTRATANTE**, via recolhimento do valor ao **CONTRATANTE**, em até 10 (dez) dias após o recebimento da notificação, ficando a **CONTRATADA** obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da quitação da multa.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Decorrido o prazo de 10 (dez) dias para o recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias após a data da notificação, e, após este prazo, o débito será cobrado judicialmente.

**PARÁGRAFO QUARTO** – No caso de a **CONTRATADA** ser credora de valor suficiente, a **CONTRATANTE** poderá proceder ao desconto da multa devida na proporção do crédito.

**PARÁGRAFO QUINTO** - Se a multa aplicada for superior ao valor dos pagamentos eventualmente devidos, responderá a **CONTRATADA** pela sua diferença, podendo ser esta cobrada judicialmente.



**PARÁGRAFO SEXTO** – As sanções previstas nos incisos I, III e IV desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com as do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, nos termos do § 2º do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – A sanção estabelecida no inciso IV desta Cláusula é de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação, nos termos do § 3º, do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO OITAVO** – As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a **CONTRATADA** de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto à **CONTRATANTE**, decorrentes das infrações cometidas.

## **DA RESCISÃO**

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA** – A inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão pela **CONTRATANTE**. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurando o contraditório e a ampla defesa, com as consequências previstas abaixo.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A rescisão contratual poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, e precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93.

II - amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência da **CONTRATANTE**.

III – judicial, nos termos da legislação.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Constituem motivos para rescisão do contrato os previstos no art. 78 da Lei nº 8.666/93;

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regulamente comprovados, quando os houver sofrido e, ainda, terá direito a devolução de garantia e pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;

**PARÁGRAFO QUARTO** - A rescisão contratual de que trata o inciso I do art. 79 acarreta as consequências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93.

## **DOS CASOS OMISSOS**

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA** – A execução deste contrato, bem assim os casos nele omissos, regulam-se pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios de teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei nº 8.666/93.



## DA ANÁLISE

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA** - A minuta do presente Contrato foi devidamente analisada e aprovada pela Procuradoria do Município, conforme determina a legislação em vigor.

## DA PUBLICAÇÃO

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA** – A publicação resumida deste instrumento, na Imprensa Oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela **CONTRATANTE** até o vigésimo dia do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias a partir daquela data, nos termos do parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93.

## DO FORO

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA** – O Foro para dirimir questões relativas à presente contratação será o Foro da Seção Judiciária da comarca de Luziânia - GO, com prejuízo a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para todos os fins previstos em direito, na presença das duas testemunhas abaixo identificadas, que a tudo assistiram e que também o subscrevem.

Luziânia-GO, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Gestor Municipal

\_\_\_\_\_  
Gestor da Ata de Registro de Preços

\_\_\_\_\_  
Empresa Contratada

## TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF :  
R.G. :

2. \_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF :  
R.G. :



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023000551**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2023**  
**TIPO: Ata de Registro de Preços**  
**JULGAMENTO: Menor Preço Por Item**

**ANEXO X**

A

Prefeitura Municipal de Luziânia - GO

A/C Equipe de Pregão Presencial

Processo Administrativo Nº 2023000551

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2023 para Registro de Preços Nº 005/2023

**COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL**

**Objeto:** Registro de Preços para eventuais e futuras aquisições de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, ovos, verduras, frutas, pães, leite e queijo) para a Secretaria Municipal de Saúde de Luziânia-GO, conforme especificado no **Termo de Referência - Anexo I - APÊNDICE I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**.

**Modalidade:** Pregão Presencial para Registro de Preços.

**Tipo:** Menor preço por item.

**RECIBO**

A empresa, \_\_\_\_\_, CNPJ  
nº. \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, Localizada na \_\_\_\_\_, Cidade: \_\_\_\_\_, Telefone para contato nº (\_\_\_\_)\_\_\_\_-\_\_\_\_\_  
e (\_\_\_\_)\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, E-mail: \_\_\_\_\_

**RETIREI** o Edital e seus anexos em referência junto ao site [www.luziania.go.gov.br](http://www.luziania.go.gov.br) da Prefeitura Municipal de Luziânia - GO e deseja ser informada de quaisquer alterações, respostas a esclarecimentos e impugnações.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Nome, CPF e/ou RG e Cargo na empresa

**Obs.:** este recibo deverá ser remetido à Equipe de Pregão da Prefeitura de Luziânia – GO, pelo e-mail: [cpl.luziania@gmail.com](mailto:cpl.luziania@gmail.com)), para eventuais comunicações aos interessados, quando necessário. Telefone para Contato nº 99666 - 8309