



**Secretaria Municipal de Saúde  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
Santo Antônio de Pádua  
Estado do Rio de Janeiro**

**EDITAL 012/2023**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 070/2023**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

PROCESSO ADMINISTRATIVO **0067/2023**

EDITAL: **012/2023** **PREGÃO PRESENCIAL**

HOMOLOGAÇÃO: **26/07/2023**

EMPRESA: **PREMIER MERCADO GOURMET LTDA**

ENDEREÇO: **RUA PROF. MARIA PERLINGEIRO LAVAQUIAL,496, BAIRRO -MONTE LIBANO CIDADE -SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA /RJ - CEP 28470-000**

CNPJ: **31.488.123/0001-47**

TELEFONE: **(22) 981101047**

E-MAIL: **premiergourmet@hotmail.com**

O **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob o nº04.249.257/0001-32, com sede na Avenida João Jasbick, nº520, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ, neste ato representado pelo responsável pelo Órgão Gerenciador, **MARIA CRISTINA CRETTON FRANÇA**, em virtude da deliberação da Ilm<sup>o</sup> Sr. Secretário Municipal de Saúde, **RAFAEL LYONS**, resolve, registrar os preços apresentados pela empresa acima identificada, representada por **RODOLPHO MUNIZ DA SILVA ALVES**, inscrito no CPF sob o **nº159.713.347-78** e portador da carteira de identidade **nº19125515,SSPMG** conforme abaixo:

**1. DO OBJETO**

**1.1.** O objeto é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, com estrita observância de todas as exigências, prazos, especificações, normas técnicas, condições gerais e especiais contidas no edital e nos seus anexos, inclusive o **TERMO DE REFERÊNCIA**, parte integrante e inseparável do edital, independente de transcrição, conforme abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
003	AÇÚCAR FIT (500g): sacarose, edulcorante sucralose e antiumectante dióxido de silício.	und	572	UNIAO	5,79	3.311,88
004	ADOÇANTE LÍQUIDO (100ml): 1ª (primeira) qualidade.	und	1.210	ASSUGRIN	2,99	3.617,90
005	AMENDOIM (500g): tipo 1, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	40	KISAI	10,45	418,00
007	ARROZ BRANCO (5kg): tipo 1, polido, longo, fino, beneficiado, limpo e grãos inteiros, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	4.910	KISAI	18,04	88.576,40
008	ARROZ INTEGRAL (1kg): tipo 1, longo, fino, beneficiado, limpo, grãos inteiros, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	1.000	BLUERICE	7,05	7.050,00
009	AVEIA EM FLOCOS FINOS (200g): 100% natural, sem aditivos ou conservantes.	und	400	ITALIANINHO	5,50	2.200,00
010	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM (500ml): elaborado com frutos selecionados, prensados e filtrados, acidez menor que 1 e 1ª (primeira) qualidade.	und	319	COCENEIRO	22,49	7.174,31
011	AZEITONA VERDE (A GRANEL): sem caroço,	kg	214	VALEFERTIL	34,20	7.318,80

	água e sal, com antioxidante e conservador benzoato de sódio.					
<b>012</b>	<b>BATATA PALHA (1kg):</b> íntegra, crocante, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>345</b>	<b>BELAPALHA</b>	<b>23,49</b>	<b>8.104,05</b>
<b>014</b>	<b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CREAM CRACKER (400g):</b> farinha de trigo integral e enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, sal, açúcar invertido, extrato de malte, soro de leite em pó, xarope de glicose, amido e fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, emulsificante lecitina de soja. Valor nutricional na porção de 30g: mínimo 18g de carboidratos, mínimo 3g de proteínas e máximo 4g de gorduras totais, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas. * serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza.	<b>und</b>	<b>1.910</b>	<b>ORQUIDEA</b>	<b>7,70</b>	<b>14.707,00</b>
<b>015</b>	<b>BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA (400g):</b> tipo maisena, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal ou óleo vegetal (livre de gordura trans), leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas. * serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com	<b>und</b>	<b>2.000</b>	<b>ORQUIDEA</b>	<b>4,39</b>	<b>8.780,00</b>

	excesso de dureza.					
<b>016</b>	<b>CANELA EM PÓ (30g):</b> proveniente de cascas sãs, limpas e secas, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>106</b>	<b>SABOR</b>	<b>5,28</b>	<b>559,68</b>
<b>017</b>	<b>CANJICA DE MILHO BRANCA (500g):</b> grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <i>Zea Mays L.</i> que apresentam ausência parcial ou total do gérmen em função do processo de germinação, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>119</b>	<b>KISAI</b>	<b>5,68</b>	<b>675,92</b>
<b>018</b>	<b>CANJIQUINHA (1kg):</b> tipo 1, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>2.000</b>	<b>SINHA</b>	<b>3,44</b>	<b>6.880,00</b>
<b>019</b>	<b>CEREAL À BASE DE FARINHA DE ARROZ (400g):</b> complementação alimentar, mistura pré-cozida para preparo de mingau, enriquecido com vitaminas e minerais; farinha de arroz, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal, aromatizantes e em pó (solúvel).	<b>und</b>	<b>260</b>	<b>MUCILON</b>	<b>10,95</b>	<b>2.847,00</b>
<b>020</b>	<b>CEREAL À BASE DE FARINHA DE MILHO (400g):</b> complementação alimentar, mistura pré-cozida para preparo de mingau, enriquecido com vitaminas e minerais, farinha de milho, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal, aromatizantes e em pó (solúvel).	<b>und</b>	<b>260</b>	<b>MUCILON</b>	<b>10,95</b>	<b>2.847,00</b>
<b>021</b>	<b>CHÁ NATURAL DE CAMOMILA (embalagem com 10 sachês de 10g):</b> flores de camomila, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros	<b>und</b>	<b>500</b>	<b>ITALIANINHO</b>	<b>3,75</b>	<b>1.875,00</b>

	aditivos alimentares. Contendo 10 saquinhos com 10 g cada.					
<b>022</b>	<b>CHÁ NATURAL DE ERVA DOCE (embalagem com 10 sachês de 10g):</b> sementes de erva doce ( <i>pimpinella anisium l</i> ), sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares.	<b>und</b>	<b>500</b>	<b>ITALIANINHO</b>	<b>3,75</b>	<b>1.875,00</b>
<b>023</b>	<b>CHÁ NATURAL DE ERVA CIDREIRA (embalagem com 10 sachês de 10g):</b> sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares.	<b>und</b>	<b>500</b>	<b>ITALIANINHO</b>	<b>3,75</b>	<b>1.875,00</b>
<b>024</b>	<b>CREME DE LEITE (200g):</b> produto lácteo retirado do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, apresentando a forma de uma emulsão de gordura em água, porém com teor de gordura reduzido.	<b>und</b>	<b>550</b>	<b>PIRACANJUBA</b>	<b>2,99</b>	<b>1.644,50</b>
<b>025</b>	<b>CREME DE LEITE LIGHT (200g):</b> produto lácteo retirado do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, apresentando a forma de uma emulsão de gordura em água, porém com teor de gordura reduzido.	<b>und</b>	<b>429</b>	<b>PIRACANJUBA</b>	<b>5,40</b>	<b>2.316,60</b>
<b>026</b>	<b>COCO RALADO (100g):</b> úmido e adoçado.	<b>und</b>	<b>190</b>	<b>MENINA</b>	<b>4,85</b>	<b>921,50</b>
<b>027</b>	<b>COLORAU (URUCUM):</b> em pó fino, homogêneo, coloração vermelho vivo, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>kg</b>	<b>395</b>	<b>SINHA</b>	<b>16,20</b>	<b>6.399,00</b>
<b>028</b>	<b>ERVILHA EM CONSERVA (200g):</b> preparada em vegetais selecionados e produzida em conformidade com legislação vigente.	<b>und</b>	<b>977</b>	<b>BONDUELLE S.</b>	<b>3,60</b>	<b>3.517,20</b>

<b>031</b>	<b>FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL (1kg):</b> pó desidratado rico em amido obtido do trigo moído, sem fermento, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>415</b>	<b>COCAMAR</b>	<b>3,99</b>	<b>1.655,85</b>
<b>032</b>	<b>FARINHA LÁCTEA (400g):</b> 1ª (primeira) qualidade.	<b>und</b>	<b>160</b>	<b>NESTLE</b>	<b>13,35</b>	<b>2.136,00</b>
<b>033</b>	<b>FEIJÃO BRANCO (1kg):</b> tipo 1, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos, secos, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>200</b>	<b>KICALDO</b>	<b>12,30</b>	<b>2.460,00</b>
<b>034</b>	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA (500g):</b> tipo 2, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>143</b>	<b>CHINEZINHO</b>	<b>6,60</b>	<b>943,80</b>
<b>035</b>	<b>FEIJÃO MANTEIGA (500g):</b> tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>117</b>	<b>CHINEZINHO</b>	<b>7,50</b>	<b>877,50</b>
<b>036</b>	<b>FEIJÃO PRETO (1kg):</b> tipo 1, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos, secos, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>5.300</b>	<b>KISAI</b>	<b>5,09</b>	<b>26.977,00</b>
<b>037</b>	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ (100g)</b>	<b>und</b>	<b>200</b>	<b>APTI</b>	<b>4,10</b>	<b>820,00</b>

<b>038</b>	<b>FUBÁ DE MILHO (1kg):</b> oriundo da moagem do grão de milho sadio, limpo, tipo 1, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos, secos, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>2.000</b>	<b>SINHA</b>	<b>3,04</b>	<b>6.080,00</b>
<b>039</b>	<b>GELATINA EM PÓ (20g):</b> pó para gelatina nos sabores de morango, uva, cereja, limão e outros.	<b>und</b>	<b>2.000</b>	<b>PREDILECTA</b>	<b>1,45</b>	<b>2.900,00</b>
<b>040</b>	<b>GELATINA EM PÓ DIET (12g):</b> pó para gelatina diet nos sabores de morango, uva, cereja, limão, abacaxi e outros.	<b>und</b>	<b>1.540</b>	<b>PREDILECTA</b>	<b>3,10</b>	<b>4.774,00</b>
<b>041</b>	<b>LEITE CONDENSADO (395g):</b> leite fluído, padronizado, açúcar e lactose, com sabor, textura e aroma característicos.	<b>und</b>	<b>339</b>	<b>ITALAC</b>	<b>5,39</b>	<b>1.827,21</b>
<b>043</b>	<b>LEITE DE SOJA SABOR ORIGINAL (1 litro):</b> produto deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, sabor natural, enriquecido com as principais vitaminas e mineras, mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 30g do produto. Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. * O produto poderá ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite.	<b>und</b>	<b>400</b>	<b>ADES</b>	<b>9,20</b>	<b>3.680,00</b>
<b>046</b>	<b>LEITE INTEGRAL UHT (1 litro):</b> sistema de pasteurização: UHT, leite integral e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico).	<b>und</b>	<b>6.000</b>	<b>ITALAC</b>	<b>4,79</b>	<b>28.740,00</b>

<b>047</b>	<b>LEITE UHT ZERO LACTOSE (1 litro):</b> pasteurizado integral, enzima lactase e estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio).	<b>und</b>	<b>400</b>	<b>ITALAC</b>	<b>7,00</b>	<b>2.800,00</b>
<b>048</b>	<b>LEITE DESNATADO UHT (1 litro):</b> sistema de pasteurização: UHT, leite desnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio).	<b>und</b>	<b>400</b>	<b>ITALAC</b>	<b>5,40</b>	<b>2.160,00</b>
<b>049</b>	<b>LENTILHA (500g):</b> tipo 1, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>350</b>	<b>KISAI</b>	<b>10,20</b>	<b>3.570,00</b>
<b>050</b>	<b>LOURO EM FOLHA (4g)</b>	<b>und</b>	<b>569</b>	<b>SABOR</b>	<b>3,15</b>	<b>1.792,35</b>
<b>052</b>	<b>MACARRÃO FORMATO PADRE NOSSO (500g):</b> com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>2.000</b>	<b>RENATA</b>	<b>4,60</b>	<b>9.200,00</b>
<b>053</b>	<b>MACARRÃO FORMATO PARAFUSO (500g):</b> massa com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>2.000</b>	<b>YARA</b>	<b>3,59</b>	<b>7.180,00</b>
<b>054</b>	<b>MACARRÃO FORMATO PARAFUSO VEGETAIS COLORIDO (500g):</b> com ovos e vitaminas, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>195</b>	<b>ORQUIDEA</b>	<b>6,85</b>	<b>1.335,75</b>
<b>055</b>	<b>MACARRÃO PARA LASANHA (500g):</b> Massa elaborada com ovos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>250</b>	<b>AMALIA</b>	<b>9,70</b>	<b>2.425,00</b>



<b>056</b>	<b>MAIONESE (500g):</b> composta de água, óleo vegetal, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, conservador sorbato de potássio, estabilizantes: goma guar e goma xantana, acidulantes: ácido láctico e ácido cítrico, antioxidantes.	<b>und</b>	<b>400</b>	<b>SOYA</b>	<b>7,05</b>	<b>2.820,00</b>
<b>057</b>	<b>MAIONESE LIGHT (500g):</b> composta de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessantes gomas xantana e alfarroba, conservador ácido sórbico, sequestrante Edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante aroma natural de mostarda e antioxidantes ácido cítrico, Bht e Bha.	<b>und</b>	<b>377</b>	<b>HELLMAS</b>	<b>11,65</b>	<b>4.392,05</b>
<b>058</b>	<b>MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL (1kg):</b> creme vegetal com 0% de gordura, 80% de lipídeos, sem glúten, sal (cloreto de sódio), 1ª (primeira) qualidade, produto com aspecto homogêneo e uniforme, cor, sabor e aroma característicos.	<b>und</b>	<b>2.000</b>	<b>CLAYBOM</b>	<b>12,79</b>	<b>25.580,00</b>
<b>059</b>	<b>MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL LIGHT (500g):</b> creme vegetal, contendo água, óleos vegetais líquidos e inter esterificados, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina a, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante: ácido cítrico, antioxidantes: TBHQ, BHT, EDTA, aromatizante: aroma idêntico ao natural,	<b>und</b>	<b>663</b>	<b>DORIANA</b>	<b>10,40</b>	<b>6.895,20</b>

	corantes: beta caroteno sintético idêntico ao natural.					
<b>060</b>	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA (200g):</b> 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>2.494</b>	<b>BONDUELLE S.</b>	<b>3,95</b>	<b>9.851,30</b>
<b>061</b>	<b>MISTURA A BASE DE AMIDO PARA MINGAU (400g):</b> mistura contendo açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D e aromatizante valina. Ref.: <b>MUCILON e CREMOGEMA.</b>	<b>und</b>	<b>500</b>	<b>CHINEIZINHO</b>	<b>9,82</b>	<b>4.910,00</b>
<b>062</b>	<b>MOLHO DE TOMATE PRONTO (340g):</b> 1ª (primeira) qualidade.	<b>und</b>	<b>2.000</b>	<b>QUERO</b>	<b>2,20</b>	<b>4.400,00</b>
<b>063</b>	<b>ÓLEO DE SOJA (caixa c/20 frascos de 900ml):</b> 1ª qualidade, 100% natural, 0% de gordura trans, sem colesterol, rico em vitamina E, sem sinal de rancificação e isento de quaisquer adulterações ou contaminações	<b>cx c/20 unidades</b>	<b>552</b>	<b>SOYA</b>	<b>108,95</b>	<b>60.140,40</b>
<b>064</b>	<b>ORÉGANO SECO (200g):</b> condimento desidratado, apresentação natural e aspecto fresco granulado.	<b>und</b>	<b>199</b>	<b>CHINEIZINHO</b>	<b>27,35</b>	<b>5.442,65</b>
<b>065</b>	<b>PALMITO EM CONSERVA (500g):</b> 1ª (primeira) qualidade.	<b>und</b>	<b>169</b>	<b>BRASPALM</b>	<b>19,80</b>	<b>3.346,20</b>
<b>066</b>	<b>PIMENTA DO REINO EM PÓ (50g):</b> 1ª (primeira) qualidade	<b>und</b>	<b>104</b>	<b>SABOR</b>	<b>6,60</b>	<b>686,40</b>
<b>068</b>	<b>PÓ PARA REFRESCO (caixa c/15 unidades de 25g):</b> pó para refresco diversos sabores (morango, laranja, uva, limão, maracujá, abacaxi, tangerina e outros).	<b>cx c/15 unidades</b>	<b>1.000</b>	<b>FRISCO</b>	<b>22,70</b>	<b>22.700,00</b>
<b>069</b>	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (400g):</b> proteína texturizada de soja escura.	<b>und</b>	<b>117</b>	<b>KODILAR</b>	<b>13,35</b>	<b>1.561,95</b>

<b>071</b>	<b>SAL REFINADO (1kg):</b> iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, livre de cloreto de sódio 98,5%, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>800</b>	<b>SOSAL</b>	<b>1,59</b>	<b>1.272,00</b>
<b>072</b>	<b>SAL REFINADO LIGHT (1kg):</b> refinado iodado, com 50% menos sódio que o sal comum, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	<b>und</b>	<b>143</b>	<b>SAL GROSSO</b>	<b>11,45</b>	<b>1.637,35</b>
<b>073</b>	<b>SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO, SABOR CAJU (1 litro):</b> composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	<b>und</b>	<b>734</b>	<b>DAFRUTA</b>	<b>8,20</b>	<b>6.018,80</b>
<b>TOTAL</b>						<b>R\$ 461.480,50</b>

**1.1. Os insumos deverão ter validade mínima de 80% (oitenta por cento) do prazo total definido pelo fabricante e informado na embalagem do produto, contados da data relativa à entrega do material.**

## **2. DO PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**2.1.** O prazo de vigência da ata de registro de preços é de **12 (doze)** meses, contados da sua assinatura.

## **3. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO E PARA O FORNECIMENTO**

**3.1.** O prazo para a retirada da **nota de empenho** é de **2 (dois) dias**, após a convocação realizada pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**.

**3.1.1.** A convocação da empresa vencedora para retirar a **nota de empenho** será realizada através do e-mail indicado pela empresa na proposta de preços ou através de publicação no sítio **www.santoantoniodepadua.rj.gov.br (Portal da Transparência)** ou através de publicação no Jornal "Opção do Noroeste" ou no "Diário Oficial da União".

**3.2.** A execução do **objeto será parcelada** e deverá ser realizada **1 (uma) vez por semana (segunda-feira)**, conforme a emissão da **ordem de fornecimento**, sem interrupção e prorrogável na forma da lei, mediante justificativa por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, nas hipóteses previstas na **Lei Federal nº8.666/1993 e alterações posteriores**, especialmente os motivos elencados no **§1º do art. 57 do referido diploma legal**

**3.2.1. A ordem de fornecimento será encaminhada ao e-mail indicado pela empresa na proposta de preços e/ou nos envelopes (lado externo).**

**3.3.** O fornecimento do objeto deverá ser realizado as **segundas-feiras**, nos locais e endereços abaixo indicados, compreendendo o horário das **14h (quatorze horas) às 17h (dezessete horas)**, sendo obrigatória observar as quantidades empenhadas/contratadas.

**3.3.1. HOSPITAL HÉLIO MONTEZANO DE OLIVEIRA**, localizada na **Avenida João Jasbick, s/nº, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ;**

**3.3.2. CAPS ILHA DA CONVIVÊNCIA**, localizado na **Praça Monsenhor Diniz, s/nº, Centro, Santo Antônio de Pádua/RJ.**

#### **4. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**4.1.** O licitante ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e será descredenciada do Cadastro de Fornecedores mantido pela Administração Pública Municipal, pelo prazo de até **5 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas no edital, no contrato e das demais cominações legais, conforme dispõe o **art. 7º da Lei Federal nº10.520/2002, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal**, inclusive por **perdas e danos** causados ao **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, quando injustificadamente:

**4.1.1.** Convocado dentro do prazo, **causar atraso ou rejeitar a nota de empenho ou outro documento equivalente e, ainda, declinar de receber o documento autorizativo do início da execução contratual;**

**4.1.1.1. Sanção: de 6 (seis) a 12 (doze) meses;**

**4.1.2.** Deixar de entregar documentação complementar exigida para o certame licitatório e/ou para a adjudicação/homologação e/ou para receber a nota de empenho e/ou outro documento equivalente:

**4.1.2.1. Sanção: de 6 (seis) a 12 (doze) meses;**

**4.1.3.** Fazer declaração ou apresentar documentação falsa, inclusive quanto à **declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e de enquadramento de **microempreendedor individual – MEI, microempresa – ME** ou **empresa de pequeno porte – EPP** informando que **ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no §4º do art. 3º da Lei Complementar nº123/2006:**

**4.1.3.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;**

**4.1.4. Credenciar no certame licitatório estando inserida em uma das causas de impedimento previstas no edital:**

**4.1.4.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;**

**4.1.5.** Ensejar por qualquer meio o retardamento da execução do certame licitatório, inclusive quanto à recusa da entrega de amostra no prazo estabelecido no edital e através de qualquer ação ou omissão que prejudique seu bom andamento:

**4.1.5.1. Sanção: de 3 (três) a 6 (seis) meses;**

**4.1.6.** Não mantiver a proposta, bem como deixar de apresentar a proposta readequada ou detalhada, quando exigível, ou ainda, apresentar pedido de desconsideração da proposta inicial ou do lance final ofertado, desde que não fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento:

**4.1.6.1. Sanção: de 3 (três) a 6 (seis) meses;**

**4.1.7.** Falhar ou fraudar na execução do contrato:

**4.1.7.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;**

**4.1.8.** Comportar-se de modo inidôneo, inclusive o comparecimento de interessado para fins de participação no certame licitatório, **sem** a observância dos impedimentos e vedações previstos em lei e no edital, uso ilícito do direito de preferência assegurado aos **microempreendedores individual – MEIs, microempresas – MEs** e às **empresas de pequeno porte - EPPs** para oferta de lances em licitações (**art. 46 da Lei 8.443/1992. Acórdão nº16768/2021 - TCU - Plenário**) e os atos descritos nos **arts. 92, § único, 96 e 97, § único da Lei Federal nº8.666/1993:**

**4.1.8.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;**

**4.1.9.** Comportar-se de modo inadequado, praticando atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame licitatório, tais como frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir, deliberadamente, o julgamento da Administração a erro e procrastinar intencionalmente o curso do julgamento:

**4.1.9.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;**

**4.1.10.** Cometer fraude fiscal:

**4.1.10.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses.**

**4.2.** As sanções estabelecidas na **cláusula 4.1.** da ata de registro de preços serão aplicadas dentro dos limites fixados para cada conduta, de acordo com a culpabilidade, o dolo apurado, os antecedentes do agente, os motivos e as circunstâncias da infração e os prejuízos causados ao **Contratante.**

**4.3.** A Contratada, na hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, ressalvados os casos fortuitos e de força maior devidamente comprovado, estará sujeita às seguintes penalidades, garantida a sua prévia defesa no respectivo processo:

**4.3.1.** Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo;

**4.3.2.** Multa administrativa, que não excederá, em seu total, **20% (vinte por cento)** do valor da parcela inadimplida, nas hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza;

**4.3.3.** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, por prazo não superior a **2 (dois) anos**;

**4.3.4.** 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.

**4.4.** A **advertência** será aplicada em casos de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo ao interesse do **fornecimento do objeto**.

**4.5.** A penalidade de suspensão temporária e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a **2 (dois) anos** poderá ser aplicado à Contratada nos seguintes casos, mesmo que desses fatos não resultem prejuízos:

**4.5.1.** Reincidência em descumprimento do prazo contratual;

**4.5.2.** Descumprimento parcial total ou parcial de obrigação contratual;

**4.5.3.** Rescisão do contrato;

**4.5.4.** Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**4.5.5.** Tenha praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;

**4.5.6.** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**4.6.** As penalidades previstas de advertência, suspensão temporária e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa, sendo assegurada à Contratada a defesa prévia, no respectivo processo, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados da notificação administrativa.

**4.7.** Ocorrendo atraso injustificado no **fornecimento do objeto**, por culpa da Contratada, ser-lhe-á aplicada multa moratória de **1% (um por cento)**, por dia útil, sobre o valor da prestação em atraso, constituindo-se em mora independente de notificação ou interpelação.

**4.8.** A recusa injustificada do **fornecedor** em **retirar a nota de empenho e/ou outro documento equivalente**, no prazo estipulado, importa inexecução total da obrigação, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação das penalidades prevista, inclusive multa, que não excederá, em seu total, **20% (vinte por cento)** do valor da parcela inadimplida, facultando o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** a convocar o licitante remanescente, na forma do **art. 4º, XXIII e XVI da Lei Federal nº10.520/2002**.

**4.9.** Os danos e perdas decorrentes de culpa ou dolo da Contratada serão ressarcidos ao Contratante no prazo máximo de **3 (três) dias**, contados de notificação administrativa, sob pena de multa de **0,5% (meio por cento)** sobre o valor do contrato, por dia de atraso.

**4.10.** As multas previstas não têm caráter compensatório e o seu pagamento não elide a responsabilidade da Contratada pelos danos causados ao Contratante e, ainda, não impede que sejam aplicadas outras sanções previstas em lei e que o contrato seja rescindido unilateralmente.

**4.11.** A multa aplicada deverá ser recolhida dentro do prazo de **3 (três) dias** a contar da correspondente notificação e poderá ser descontada de eventuais créditos que a Contratada tenha junto ao Contratante, sem embargo de ser cobrada judicialmente.

## **5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**5.1.** O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias**, mediante adimplemento de cada parcela da obrigação, através de ordem bancária creditada em conta corrente indicada, por intermédio da apresentação da **nota fiscal/fatura** emitida pela Contratada em



correspondência ao objeto executado. O processamento do pagamento observará a legislação pertinente à liquidação da despesa pública.

**5.2.** Havendo atraso no pagamento, desde que não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, serão devidos pelo Contratante **0,033%, por dia**, sobre o valor da parcela devida, a título de **compensação financeira**.

**5.3.** Por eventuais atrasos injustificados, serão devidos à Contratada, **juros moratórios de 0,01667% ao dia**, alcançando ao ano **6% (seis por cento)**.

**5.4.** Entende-se por atraso o prazo que exceder **30 (trinta) dias** da apresentação da fatura.

**5.5.** Ocorrendo antecipação no pagamento dentro do prazo estabelecido, o Contratante fará jus a um desconto de **0,033% por dia**, a título de **compensação financeira**.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES**

**6.1.** São obrigações da Contratada:

**6.1.1.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, no **prazo máximo de 12 (doze) horas**, conforme determina o **art. 69 da Lei Federal nº8.666/1993**;

**6.1.2.** Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe forem exigidas;

**6.1.3.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no **fornecimento do objeto**, conforme **art. 65, §1º da Lei Federal nº8.666/1993**;

**6.1.4.** Trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado, certo que o recebimento provisório não importa sua aceitação definitiva, no **prazo máximo de 12 (doze) horas**;

**6.1.5.** Indenizar todos os custos financeiros que porventura venham a ser suportados pelo Contratante por força de sentença judicial que reconheça a existência de vínculo empregatício, bem como por qualquer tipo de autuação ou ação que venha sofrer em decorrência da execução do contrato que incorra em dano ou indenização, assegurando ao Contratante o exercício do direito de regresso, eximindo-o de qualquer solidariedade ou responsabilidade;

**6.1.6.** Observar os regulamentos, leis, posturas e as determinações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), os dispositivos legais vigentes e as Normas Técnicas de Saúde e Segurança do Trabalho;

**6.1.7.** Respeitar as normas de segurança e medicina do trabalho previstas na legislação pertinente, bem como adotar todas as providências e obrigações, quando seus empregados forem vítimas de acidentes de trabalho no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, ainda que verificadas nas dependências de locais do Contratante;

**6.1.8.** Fornecer e providenciar a utilização dos equipamentos de proteção individual (EPI's), de acordo com a Lei de Segurança e Medicina do Trabalho (**Lei Federal nº6.514, de 22 de dezembro de 1977**) e **Norma Regulamentadora nº06** aprovada pela **Portaria GM nº3.214 do Ministério do Trabalho, de 8 de junho de 1978**;

**6.1.9.** Prestar esclarecimentos e informações solicitados pelo Contratante;

**6.1.10.** Conceder livre acesso aos documentos e registros contábeis da empresa, referente ao objeto contratado, para os servidores dos órgãos e entidades públicas concedentes e dos órgãos de controle interno e externo;

**6.1.11.** Responder exclusivamente e integralmente, perante o Contratante, pela execução do contrato, incluindo aqueles que subcontratarem a terceiros e, também, responder por violações a direito de uso de materiais, métodos ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenizações, taxas e/ou comissões que forem devidas;

**6.1.12.** Substituir, às suas expensas e responsabilidade, os materiais que não estiverem de acordo com as especificações;

**6.1.13.** Executar o objeto de acordo com todas as cláusulas estipulados no **edital, termo de referência** e na **ata de registro de preços**;

**6.1.14.** Indenizar em qualquer caso todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto, respondendo por si e por seus sucessores;

**6.1.15. Entregar os produtos de acordo com as respectivas normas técnicas de alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir a perfeita conservação (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA/ MS, alterada pela RDC nº52, de 29 de setembro de 2014);**

**6.1.16. Obedecer e observar rigorosamente toda legislação sanitária vigente, em especial, as Resoluções RDC da ANVISA;**

**6.1.17. Arcar com todas as despesas inerentes ao processo de logística para entrega dos produtos;**

**6.1.18. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº8.078, de 11/09/1990).**

## **7. DA EXECUÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO**

**7.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da **Lei Federal nº8.666/1993** e **alterações posteriores**, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**7.2.** A Contratada declara aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo Contratante, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações indispensáveis ao desempenho de suas atividades.

**7.3.** A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade integral e exclusiva da Contratada quanto à integridade e à correção da execução do objeto a que se obrigou, suas consequências e implicações perante o Contratante, terceiros, próximas ou remotas.

**7.4.** A execução do contrato será acompanhada por um representante do Contratante, especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição. O servidor designado pelo Contratante irá exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização da execução das obrigações e do desempenho da Contratada, sem prejuízo desta de fiscalizar seus empregados, prepostos ou subordinados.

**7.5.** A Contratada deverá manter preposto, aceito pelo Contratante para representá-lo na execução do contrato.

## **8. SUBCONTRATAÇÃO**

**8.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.**

## **9. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**9.1.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos valores praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** promover as negociações junto ao **fornecedor**, observadas as disposições contidas na **alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei Federal nº8.666/1993.**

**9.2.** Comprovado que os preços inicialmente registrados tornaram-se superiores aos praticados no mercado, o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, por intermédio do **ORGÃO GERENCIADOR**, convocará o **fornecedor** visando à negociação para redução e consequente alteração da ata de registro de preços, conforme o **art. 17 do Decreto Municipal nº015/2017.**

**9.2.1.** O **fornecedor** que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

**9.3.** Comprovado que os preços de mercado tornaram-se superiores aos registrados, o **fornecedor**, mediante requerimento devidamente comprovado, poderá ser liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades, conforme o **art. 18** do **Decreto Municipal nº015/2017**.

**9.4.** O registro de preços será cancelado quando o **fornecedor**:

**9.4.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços;

**9.4.2.** Não retirar a **nota de empenho e/ou assinar o termo de contrato** no prazo estabelecido no edital, sem justificativa aceitável;

**9.4.3.** Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

**9.4.4.** Sofrer sanção prevista nos **incisos III** ou **IV** do **art. 87** da **Lei Federal nº8.666/1993** ou no **art. 7º** da **Lei Federal nº10.520/2002**.

**9.5.** O registro de preços poderá ser cancelado por razão de interesse público ou mediante requerimento do **fornecedor** quando por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados.

**9.6.** O cancelamento do registro de preços nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por termo/despacho do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, por intermédio de processo administrativo.

## **10. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**10.1.** A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por órgão ou entidade que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

**10.2.** Caberá ao **fornecedor** beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do **objeto** decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS PARTICIPANTES**, decorrentes do respectivo termo.

**10.3.** As **contratações** adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a **50% (cinquenta por cento)** dos quantitativos dos itens constantes da ata de registro de preços.

**10.4.** O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na **totalidade**, ao dobro das quantidades de cada item registrado, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

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

## **11. DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA**

**11.1.** Esta ata está vinculada ao EDITAL **012/2023** e seus anexos, em especial, o **termo de referência**, bem como a proposta apresentada pelo **fornecedor**, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

## **12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**12.1.** As despesas decorrentes da presente **ata de registro de preços** correrão à conta do Programa de Trabalho e Elemento da Despesa do Orçamento da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, abaixo especificada:

### **SAÚDE MENTAL - CAPS**

**Programático: 103020011.2.035000**

**Natureza da despesa: 3.3.90.30 – material de consumo**

**Fonte de Recursos:**

**600 (TRANSF. FUNDO A FUNDO DO SUS/FEDERAL – B)**

**621 (TRANSF. FUNDO A FUNDO DO SUS/ESTADUAL).**

### **HHMO**

**Programático: 103020011.2.165000**

**Natureza da despesa: 3.3.90.30 – material de consumo**

**Fonte de Recursos:**

**600 (TRANSF. FUNDO A FUNDO DO SUS/FEDERAL – B)**

**621 (TRANSF. FUNDO A FUNDO DO SUS/ESTADUAL)**

**621 (TRANSF. FUNDO A FUNDO DO SUS/ESTADUAL) – DETALHAMENTO**

**51 – PAHI**

**500 (REC. NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS).**

### **13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1. No preço contratado estão computadas todas as complementações e acessórios eventualmente omitidos no termo de referência, mas implícitos e necessários à perfeita execução do objeto.**

**13.2. Abaixo seguem as informações e dados para pagamento:**

**BANCO: SICOOB**

**AGÊNCIA: 3260**

**CONTA CORRENTE: 449679**

Santo Antônio de Pádua/RJ, **26/07/2023.**

---

**MARIA CRISTINA CRETTON FRANÇA**  
**RESPONSÁVEL PELO ÓRGÃO GERENCIADOR**

---

**PREMIER MERCADO GOURMET LTDA**  
**RODOLPHO MUNIZ DA SILVA ALVES**  
**FORNECEDOR**