



PREFEITURA DE PALMAS
SECRETARIA DE FINANÇAS
DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÃO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 082/2011
PREGÃO PRESENCIAL Nº 082/2011

PREGÃO PRESENCIAL Nº 082/2011

Processo nº 2011016318

Validade: 12 meses

O MUNICÍPIO DE PALMAS, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº 24.851.511/0001-85, com sede no Paço Municipal, à 502 Sul, Palácio dos Girassóis, em Palmas, Capital do Estado do Tocantins, neste ato representado pelo Senhor João Marciano Junior, Diretor de Compras e Licitações da Secretaria de Finanças de Palmas - TO, CPF nº 492.378.371-00, RG nº 760.797 – SSP/TO, conforme Decreto Municipal nº 218, de 28 de novembro de 2007.

Resolve:

Registrar os preços para [fornecimento dos produtos](#) a seguir relacionados, proveniente da sessão pública do pregão de forma presencial n.º 082/2011, sucedido em 29/06/2011, às 15 horas.

1. DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Ata decorre da Homologação do [Secretário de Saúde](#), constantes nos autos do processo acima citado, na forma da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 203, de 17 de agosto de 2005, Decreto Federal nº 3.931, de 19 de setembro de 2001, Decreto Municipal nº 218, de 28 de novembro de 2007, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 (inclui-se todas as alterações promovidas, no que couberem).

2. DOS CONTEMPLADOS EM 1º LUGAR

Fornecedor				CNPJ			
EM DE OLIVEIRA RESTAURANTE				08.475.034/0001-44			
Lote	Item	Und	Qtde	Descrição	Valor Unit R\$	Vlr. Total Item R\$	Valor Total Lote R\$
03	01	Serv.	26.352	Fornecimento de refeições (ALMOÇOS/JANTARES) tipo SELF SERVICE , contendo os seguintes alimentos, quantidades e características: a) 01(um) tipo de salada mista crua e/ou cozida no vapor com, pelo menos, três vegetais do grupo "A" (brócolis, couve-flor, palmito, pepino, repolho branco, repolho roxo, tomate, etc.). OBS: Per capita: 130g. b) 01(um) tipo de salada mista cozida composta de pelo menos dois vegetais do grupo "B" ou "B" + "C" ou "C" , pelo menos 03(três) vezes na semana . Nos dois dias restantes, variar com 01(um) tipo de guarnição (ex.: purês, suflês, legumes sautés, refogados, gratinados, macarrão, farofas com verduras <u>ou</u> com carnes, etc.). > Vegetais do grupo "B" (abóbora kabutiá, abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, vagem, etc.); > Vegetais do grupo "C" (aipim, batatinha,	13,85	364.850,00	364.850,00



			<p>batata-doce, mandioca, milho verde, etc.).</p> <p>OBS.: Per capita: 110 a 130g. Não exceder mais do que uma preparação frita deste grupo por semana e variar os tipos de verdura para que não haja monotonia.</p> <p>c) 01(um) tipo de arroz (variar: branco <u>ou</u> com vegetais). OBS.: Per capita: 120 a 150g.</p> <p>d) 01(um) tipo de feijão (obs.: com legumes). <u>Obs.: não entregar FEIJOADA.</u> OBS.: Per capita: - simples: 60g</p> <p>e) (dois) tipos de CARNES com as seguintes características: - Carne de 1ª, macia, com variação nas formas de preparo. OBS.: Per capita: - Carne Bovina (de 1ª): - assada = 200g; - grelhada = 200g. -Frango: - assado sem osso = 200g; - assado com osso = 300g. -Porco (obs.: sem toucinho): - assado sem osso: 200g; - assado com osso: 300g; -Linguiça fresca (de 1ª) = 200g.</p> <p>f) 01(um) tipo de sobremesa (ex.: pudins, mousses, gelatinas, salada de frutas,). OBS.: Per capita: - 01(uma) porção média (70g).</p> <p><u>OBSERVAÇÕES:</u></p> <p>➤ Exigências quanto ao preparo: -Utilizar somente óleo vegetal (ex.: canola, girassol, milho, soja, etc.); - <u>As carnes deverão ter toda a gordura aparente retirada;</u></p> <p>Fornecer cada preparação (salada crua, salada cozida, guarnição, carne, arroz, feijão e sobremesa) em recipientes separados, que mantenham a temperatura do alimento acima de 60°C durante o transporte até os Estabelecimentos de Saúde, conforme as especificações da Vigilância Sanitária. <u>Este modo de fornecimento facilitará a aceitação das refeições, bem como no porcionamento das mesmas.</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Exigência do alvará de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária válido e em dia.		
--	--	--	---	--	--



				<p>I. É indispensável que a empresa vencedora tenha um responsável técnico (nutricionista) para a elaboração dos cardápios e controle das atividades elaboradas no local de preparo das refeições, assim como, atestar que o cardápio esteja adequado para cada local de distribuição.</p>			
04	01	Serv.	26.352	<p>Fornecimento refeições (ALMOÇOS/JANTARES) tipo SELF SERVICE, contendo os seguintes alimentos, quantidades e características:</p> <p>a) 01(um) tipo de salada mista crua e/ou cozida no vapor com, pelo menos, três vegetais do grupo “A” (brócolis, couve-flor, palmito, pepino, repolho branco, repolho roxo, tomate, etc.). OBS: Per capita: 130g.</p> <p>b) 01(um) tipo de salada mista cozida composta de pelo menos dois vegetais do grupo “B” ou “B” + “C” ou “C”, pelo menos 03(três) vezes na semana. Nos dois dias restantes, variar com 01(um) tipo de guarnição (ex.: purês, suflês, legumes sautés, refogados, gratinados, macarrão, farofas com verduras <u>ou</u> com carnes, etc.). > Vegetais do grupo “B” (abóbora kabutiá, abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, vagem, etc.); > Vegetais do grupo “C” (aipim, batatinha, batata-doce, mandioca, milho verde, etc.). OBS.: Per capita: 110 a 130g. Não exceder mais do que uma preparação frita deste grupo por semana e variar os tipos de verdura para que não haja monotonia.</p> <p>c) 01(um) tipo de arroz (variar: branco ou com vegetais). OBS.: Per capita: 120 a 150g.</p> <p>d) 01(um) tipo de feijão (obs.: com legumes). <u>Obs.: não entregar FEIJOADA.</u> OBS.: Per capita: - simples: 60g</p> <p>e) 02 (dois) tipos de CARNES com as seguintes características: = Carne de 1ª, macia, com variação nas formas de preparo. OBS.: Per capita: - Carne Bovina (de 1ª): - assada = 200g; - grelhada = 200g. - Frango: - assado sem osso = 200g; - assado com osso = 300g. - Porco (obs.: sem toucinho): - assado sem osso: 200g;</p>	9,83	259.000,00	259.000,00



				<p>- assado com osso: 300g; -Linguiça fresca (de 1ª) = 200g.</p> <p>f) 01(um) tipo de sobremesa (ex.: pudins, mousses, gelatinas, salada de frutas,). OBS.: Per capita: - 01(uma) porção média (70g).</p> <p><u>OBSERVAÇÕES:</u></p> <p>➤ Exigências quanto ao preparo: -Utillar somente óleo vegetal (ex.: canola, girassol, milho, soja, etc.); - As carnes deverão ter toda a <u>gordura aparente retirada</u>;</p> <p>Fornecer cada preparação (salada crua, salada cozida, guarnição, carne, arroz, feijão e sobremesa) em recipientes separados, que mantenham a temperatura do alimento acima de 60°C durante o transporte até os Estabelecimentos de Saúde, conforme as especificações da Vigilância Sanitária. <u>Este modo de fornecimento facilitará a aceitação das refeições, bem como no porcionamento das mesmas.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Exigência do alvará de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária, válido e em dia. <p>II. É <u>indispensável</u> que a empresa vencedora tenha um responsável técnico (nutricionista) para a elaboração dos cardápios e controle das atividades elaboradas no local de preparo das refeições, assim como, atestar que o cardápio esteja adequado para cada local de distribuição.</p>			
06	01	Serv.	21.594	<p>Fornecimento de refeições (ALMOÇOS/JANTARES) tipo SELF SERVICE, contendo os seguintes alimentos, quantidades e características:</p> <p>a) 01(um) tipo de salada mista crua e/ou cozida no vapor com, pelo menos, três vegetais do grupo “A” (brócolis, couve-flor, palmito, pepino, repolho branco, repolho roxo, tomate, etc.). OBS: Per capita: 130g.</p> <p>b) 01(um) tipo de salada mista cozida composta de pelo menos dois vegetais do grupo “B” ou “B” + “C” ou “C”, pelo menos 03(três) vezes na semana. Nos dois dias restantes, variar com 01(um) tipo de guarnição (ex.: purês, suflês, legumes sautés, refogados , gratinados, macarrão, farofas com verduras <u>ou</u> com carnes, etc.). ➤Vegetais do grupo “B” (abóbora kabutiá,</p>	10,33	223.000,00	223.000,00



			<p>abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, vagem, etc.);</p> <p>➤ Vegetais do grupo “C” (aipim, batatinha, batata-doce, mandioca, milho verde, etc.).</p> <p>OBS.: Per capita: 110 a 130g Não exceder mais do que uma preparação frita deste grupo por semana e variar os tipos de verdura para que não haja monotonia.</p> <p>c) 01(um) tipo de arroz (variar: branco <u>ou</u> com vegetais). OBS.: Per capita: 120 a 150g.</p> <p>d) 01(um) tipo de feijão (obs.: com legumes). <u>Obs.: não entregar FEIJOADA.</u> OBS.: Per capita: - simples: 60g</p> <p>e) 02 (dois) tipos de CARNES com as seguintes características: = Carne de 1ª, macia, com variação nas formas de preparo. OBS.: Per capita: -Carne Bovina (de 1ª): - assada = 200g; - grelhada = 200g. -Frango: - assado sem osso = 200g; - assado com osso = 300g. -Porco (obs.: sem toucinho): - assado sem osso: 200g; - assado com osso: 300g; -Linguiça fresca (de 1ª) = 200g.</p> <p>f) 01(um) tipo de sobremesa (ex.: pudins, mousses, gelatinas, salada de frutas,). OBS.: Per capita: - 01(uma) porção média (70g).</p> <p><u>OBSERVAÇÕES:</u></p> <p>➤ Exigências quanto ao preparo: -Utilizar somente óleo vegetal (ex.: canola, girassol, milho, soja, etc.); - <u>As carnes deverão ter toda a gordura aparente retirada;</u></p> <p>Fornecer cada preparação (salada crua, salada cozida, guarnição, carne, arroz, feijão e sobremesa) em recipientes separados, que mantenham a temperatura do alimento acima de 60°C durante o transporte até os Estabelecimentos de Saúde, conforme as especificações da Vigilância Sanitária. <u>Este modo de fornecimento facilitará a aceitação das refeições, bem como no porcionamento das mesmas.</u></p>		
--	--	--	--	--	--



				<ul style="list-style-type: none">Exigência do alvará de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária válido e em dia. <p>III. É <u>indispensável</u> que a empresa vencedora tenha um responsável técnico (nutricionista) para a elaboração dos cardápios e controle das atividades elaboradas no local de preparo das refeições, assim como, atestar que o cardápio esteja adequado para cada local de distribuição.</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

3.OBJETO

Constitui o presente objeto o **fornecimento de refeições e lanches**, conforme especificações do Edital.

Fica expressa que todas as despesas geradas para execução do avençado serão de inteira responsabilidade do fornecedor registrado, inclusive as obrigações previdenciárias e trabalhistas;

4. VALIDADE E REAJUSTAMENTO

A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura, com eficácia a partir da publicação em imprensa oficial da Prefeitura de Palmas.

Fica facultada a Administração em firmar as contratações que poderão advir, pela Ata de Registro de Preços, podendo ser adquirido o mesmo objeto ora registrado, por outros meios previstos legalmente.

Poderá a Administração, mesmo comprovada a ocorrência mencionada no parágrafo anterior, optar por cancelar a Ata e providenciá-lo em outro procedimento licitatório.

Caso evidenciado que o valor registrado em Ata tornar-se superior ao praticado no mercado será convocado o classificado em primeiro lugar, para negociações, e tendo estas frustradas, convocados os remanescentes pela ordem de classificação para assim fazê-lo.

Caso evidenciado que o valor registrado em Ata tornar-se inferior ao praticado no mercado, e o vencedor classificado em primeiro lugar declarar a impossibilidade de fornecimento nos preços registrados, este será liberado do compromisso, sem aplicações de penalidades, sendo os demais remanescentes convocados, em ordem de classificação para assim fazê-lo.

5. DAS PENALIDADES

Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, a classificada em primeiro lugar, poderá sujeitar às penalidades seguintes:

- Multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;
- Multa de 10% (dez por cento) do valor correspondente à parte contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;
- Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia, no caso de inexecução diária do objeto deste contrato, até o máximo de 30 (trinta) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação, conforme alínea anterior;
- Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de Palmas, pelo prazo que for fixado pela Administração em função da natureza e da gravidade da falta cometida, conforme previsto nos termos do artigo 7º da Lei 10.520/02, Decreto Municipal nº 203/05 e Leis subsidiárias;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, considerando, para tanto, reincidências de faltas, sua natureza e gravidade.

A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo, devidamente autuado, e que assegure o contraditório e a ampla defesa, conforme os preceitos legais da Lei 8.666/93.



6. DO CONTRATO

A adjudicatária será convocada pela [Secretaria da Saúde](#) para assinatura de instrumento contratual relativo ao objeto, devendo comparecer no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis contados da notificação, prorrogável por até igual período quando solicitado justificadamente pelo interessado.

O contrato será firmado conforme minuta constante no instrumento convocatório da licitação.

O prazo de vigência contratual será de **12 (doze) meses**, contados de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da legislação

Fica facultado à Administração, quando o vencedor não assinar o instrumento contratual, no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições estabelecidas no encerramento de seus lances e registrados em Ata de Registro de Preços.

[A Contratada não poderá subcontratar o objeto.](#)

Aplicam-se, no que couberem, as disposições contidas nos arts. 54 a 88 da Lei 8.666/93, independentemente de transcrição.

7. VALOR E PAGAMENTO

Por cada [fornecimento](#) efetivamente realizado, o Município pagará à adjudicatária os preços registrados nesta ata, salvo alterações conforme notificações inseridas em reajustamentos.

Fica expressamente estabelecido que os preços contratados incluem todos os custos diretos e indiretos para a completa execução do avençado.

Quando notificado antes da efetiva [conclusão do fornecimento](#), a Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor, conforme previsto no § 1º do art. 65 da Lei 8.666/93, mediante justificativa técnica por parte do ordenador da despesa.

Os pagamentos devidos ao licitante serão efetuados em moeda corrente nacional, mensalmente e de acordo com as quantidades executadas.

Os pagamentos deverão ser efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias da data da entrada das notas fiscais do protocolo da Prefeitura, após as mesmas serem conferidas e atestadas pelo responsável na [Secretaria de Saúde](#).

8. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA

[Os serviços deverão ser servidos nos locais informados abaixo:](#)

[SAMU 192: AACSU SE 100, Conj. 01 Lote 10 – Avenida Teotônio Segurado, Palmas – TO.](#)

[UPA Sul: Av. Mato Grosso, QSW 10, Área Pública, Aurenny I.](#)

[UPA Norte: ACNO II, conjunto 1, Lote 29, \(103 norte, rua NO 07, lote 12 e 14\), Palmas – TO.](#)

[Centro de Apoio Psicossocial – CAPS AD, ARNE 13, Alameda 14, lotes 2/4 Palmas – TO.](#)

[A empresa Contratada deverá realizar os fornecimentos conforme os cronogramas fornecidos pela Secretaria da Saúde.](#)

9. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

É permitida a inclusão nesta ata de qualquer órgão da Administração Pública, que apresentar pedido de inclusão junto a Diretoria de Compras e Licitação da Prefeitura de Palmas -TO, onde houver autorização formal do licitante em atendê-la, nas mesmas condições nela estabelecidas.



10. TRIBUTOS

É de inteira responsabilidade da Contratada os ônus tributários e encargos sociais resultantes deste Contrato, inclusive os decorrentes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social.

Em caso algum, a Contratante pagará indenização à Contratada por encargos resultantes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, oriundos de Contrato entre a mesma e seus empregados.

11. FORO

Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente contrato, elegem as partes o Foro da cidade de Palmas, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissivo, pelas disposições constantes na Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 5.450/2005, Decreto Federal nº 3.931/2001, Decreto Municipal nº 203/2005, Decreto Municipal 218/2007, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93, e no [processo nº 2011016318](#).

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS - Capital do Estado do Tocantins, no dia 25 de julho de 2011.

João Marciano Júnior
Diretor de Compras e Licitações

Higor de Sousa Franco
Pregoeiro

Valéria Albino de Araújo Nunes
Equipe de Apoio

EM DE OLIVEIRA RESTAURANTE