DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

Conforme Lei Municipal nº 2.491, de 05 de abril de 2017

www.pirajui.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/pirajui

SUMÁRIO

PODER EXECUTIVO DE PIRAJUÍ	2
Licitações e Contratos	2
Homologação / Adjudicação	2
Atas de registro de preço	3

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Pirajuí, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Pirajuí poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.pirajui.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/pirajui
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Pirajuí
CNPJ 44.555.027/0001-16
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116
Telefone: (14) 3572-8222
Site: www.pirajui.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/pirajui

Câmara Municipal de Pirajuí
CNPJ 51.499.044/0001-49
Rua 13 de Maio, 477
Telefone: (14) 3572-1444
Site: www.camarapirajui.sp.gov.br

Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Pirajuí
CNPJ 47.579.479/0001-26
Rua Abel de Oliveira, 51
Telefone: (14) 3572-1207 | (14) 3572-1230
Site: www.saaepirajui.sp.gov.br

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Pirajuí garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.pirajui.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/pirajui

DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ

Conforme Lei Municipal nº 2.491, de 05 de abril de 2017

www.pirajui.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/pirajui

PODER EXECUTIVO DE PIRAJUÍ

Licitações e Contratos

Homologação / Adjudicação

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DO PROCESSO Nº 013/2020 DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2020

CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA, PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ, ESTADO DE SÃO PAULO, usando de suas atribuições legais, e nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, do Decreto Estadual nº 47.297, de 6 de novembro de 2002, do Decreto Estadual nº 47.945, de 16 de julho de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e de acordo com a Ata de Sessão Pública realizada no dia 18/02/2020, às 08h30, que, havendo manifestação quanto à interposição de recursos, sagrou-se vencedora do certame a EMPRESA ERICO RODRIGO SOCORRO DA SILVA 27690026869, CNPJ sob nº 34.251.664/0001-45, com sede na Rua 07 de Setembro nº 707 – Bairro Centro – CEP 16.600-019 – Pirajuí – SP, pelo valor total de R$ 93.792,39 (novena e três mil e setecentos e noventa e dois reais e trinta e nove centavos), HOMOLOGO o certame nos termos do edital do Pregão Presencial nº 005/2020, bem como AUTORIZO a realização das respectivas despesas.

PIRAJUÍ, 19 DE MARÇO DE 2020.

CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA

PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ

Atas de registro de preço

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 012/2020

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019
PROCESSO Nº 098/2019

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA,** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA:

DETENTORA 1
Denominação: **EMPRESA FAVORITTO COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS EIRELI**
Endereço: Avenida Álvaro Marcondes de Mattos nº 440 – Bairro São Gonçalo – CEP 12.092-500 – Taubaté – SP – Fone (0XX12) 3682-3233 – E-mail: rodrigo@favorittocba.com.br.
CNPJ: 14.782.386/0001-45
Representante Legal: **SENHOR RODRIGO MAURICIO MORIS**
CPF: 394.076.068-48
Valor Total R$ 23.625,00 (vinte e três mil e seiscentos e vinte e cinco reais).

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
79	005.060.072	Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.	UN	19,	110,00	2.090,00
80	005.060.073	Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da	UN	19,	115,00	2.185,00

		Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.				
81	005.060.082	Preparado líquido para refresco sabor morango sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.	UN	19,	120,00	2.280,00
82	005.060.075	Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o	UN	19,	120,00	2.280,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.				
83	005.060.086	Concentrado líquido para refresco sabor caju e maçã, sem conservantes, sem corantes artificiais e sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -08° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.	UN	19,	120,00	2.280,00
84	005.060.087	Concentrado líquido para refresco sabor goiaba e maçã, sem conservantes, sem corantes artificiais e sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -08° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da	UN	19,	120,00	2.280,00

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.				
85	005.060.088	Concentrado líquido para refresco sabor laranja e maçã, sem conservantes, sem corantes artificiais e sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento - 08° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.	UN	19,	120,00	2.280,00
86	005.060.089	Concentrado líquido para refresco sabor uva e maçã, sem conservantes, sem corantes artificiais e sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -08° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a	UN	19,	120,00	2.280,00

		inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.				
181	005.060.072	Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.	UN	6,	110,00	660,00
182	005.060.073	Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01	UN	6,	115,00	690,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.				
183	005.060.082	Preparado líquido para refresco sabor morango sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.	UN	6,	120,00	720,00
184	005.060.075	Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico	UN	6,	120,00	720,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.				
185	005.060.086	Concentrado líquido para refresco sabor caju e maçã, sem conservantes, sem corantes artificiais e sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -08° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.	UN	6,	120,00	720,00
186	005.060.087	Concentrado líquido para refresco sabor goiaba e maçã, sem conservantes, sem corantes artificiais e sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -08° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor	UN	6,	120,00	720,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.				
187	005.060.088	Concentrado líquido para refresco sabor laranja e maçã, sem conservantes, sem corantes artificiais e sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento - 08° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.	UN	6,	120,00	720,00
188	005.060.089	Concentrado líquido para refresco sabor uva e maçã, sem conservantes, sem corantes artificiais e sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta.	UN	6,	120,00	720,00

		Validade de 12 meses. Armazenamento -08° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.				
						23.625,00

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 – O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses,** com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

3.1 – Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO,** nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019,** e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2 – Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação

exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

3.3 – Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

3.4 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

3.5 – Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO.**

3.6 – Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

3.7 – Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

3.8 – A DETENTORA em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1 – Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

4.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

4.3 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

5.1 – Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a **SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA,** Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

5.1.1 – No desempenho de suas atividades é assegurado a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES

6.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

6.2 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

6.3 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 – Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

a) Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019** e seus Anexos;

b) Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

c) Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019.**

7.2 – A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

8.2 – Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

PIRAJUÍ, 13 DE MARÇO DE 2020.

MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ
CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
MUNICÍPIO

EMPRESA FAVORITTO COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS EIRELI
RODRIGO MAURICIO MORIS
DETENTORA

TESTEMUNHAS:

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
ENCARREGADO DE LICITAÇÕES
RG 33.595.537-X SSP/SP
CPF 360.724.808-70

MARCIO ROBERTO M. DA SILVA
DIGITADOR
RG Nº 34.806.960-1 SSP/SP
CPF Nº 353.009.268-17

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

GESTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

LILIAN C. FERNANDES DA SILVA
NUTRICIONISTA
CPF Nº 257.578.118-38

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 013/2020

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019
PROCESSO Nº 098/2019

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA,** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA:

DETENTORA 2
Denominação: **EMPRESA RODRIGO PAPILE LANEZA**
Endereço: Rua Galeno Motta nº 443 – Bairro Jardim Paraíso – CEP 16.605-012 – Pirajuí – SP – Fone (0XX14) 3572-3493 – E-mail: rodrigolaneza@hotmail.com.
CNPJ: 71.887.491/0001-82
Representante Legal: **SENHOR RODRIGO PAPILE LANEZA**
CPF: 170.649.758-07
Valor Total R$ 70.553,10 (setenta mil e quinhentos e cinquenta e três reais e dez centavos).

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
7	005.061.001	Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.		15.006,	0,80	12.004,80
22	005.060.039	Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex (caixinha), 200 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 200 gr. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	CX	810,	2,20	1.782,00
35	006.060.003	Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De	CX	405,	4,00	1.620,00

		consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, tetra park (caixinha) 395g. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
46	005.060.038	Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	P	75,	6,80	510,00
102	005.058.039	Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; -	KG	900,	26,87	24.183,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
104	005.061.057	Bebida láctea 01 litro, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em saco plástico de polietileno (sachê)contendo 01 litro e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LTS	225,	3,20	720,00
105	005.061.058	Bebida láctea 180 ml, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafas plásticas, selada contendo 180 ml e suas condições deverão estar de acordo com a	UN	6.000,	2,00	12.000,00

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
112	005.061.001	Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes		5.001,	0,80	4.000,80

		organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
127	005.060.039	Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex (caixinha), 200 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 200 gr. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	CX	270,	2,20	594,00
140	006.060.003	Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, tetra park (caixinha) 395g. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	CX	135,	4,00	540,00
151	005.060.038	Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	P	25,	6,80	170,00
160	005.060.080	Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da	PCT	50,	2,55	127,50

		Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
204	005.058.039	Bebida láctea 01 litro, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em saco plástico de polietileno (sachê)contendo 01 litro e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do	KG	300,	26,87	8.061,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
206	005.061.057	Bebida láctea 180 ml, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafas plásticas, selada contendo 180 ml e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LTS	75,	3,20	240,00
207	005.061.058	Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado	UN	2.000,	2,00	4.000,00

		reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
						70.553,10

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 – O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses**, com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

3.1 – Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO**, nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019**, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2 – Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

3.3 – Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

3.4 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

3.5 – Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO.**

3.6 – Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

3.7 – Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

3.8 – A DETENTORA em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1 – Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

4.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

4.3 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

5.1 – Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a **SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA,** Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

5.1.1 – No desempenho de suas atividades é assegurado a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES

6.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

6.2 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

6.3 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 – Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

a) Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019** e seus Anexos;

b) Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

c) Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019.**

7.2 – A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

8.2 – Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

PIRAJUÍ, 13 DE MARÇO DE 2020.

MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ
CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
MUNICÍPIO

EMPRESA RODRIGO PAPILE LANEZA
RODRIGO PAPILE LANEZA
DETENTORA

TESTEMUNHAS:

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
ENCARREGADO DE LICITAÇÕES
RG 33.595.537-X SSP/SP
CPF 360.724.808-70

MARCIO ROBERTO M. DA SILVA
DIGITADOR
RG Nº 34.806.960-1 SSP/SP
CPF Nº 353.009.268-17

GESTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

LILIAN C. FERNANDES DA SILVA
NUTRICIONISTA
CPF Nº 257.578.118-38

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 014/2020

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019
PROCESSO Nº 098/2019

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA,** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA:

DETENTORA 3
Denominação: **EMPRESA J. E. RISSI ALIMENTOS EIRELI**
Endereço: Rua Rubens Garcia nº 1-15 – Bairro Loteamento Mario Luiz Rodrigues do Prado – CEP 17.023-874 – Bauru – SP – Fone (0XX14) 3206-3009 – E-mail: comercial@jerissialimentos.com.br.
CNPJ: 10.515.277/0001-00
Representante Legal: **SENHORA JOSELIZA EUGÊNIO RISSI**
CPF: 212.894.978-50
Valor Total R$ 117.967,50 (cento e dezessete mil e novecentos e sessenta e sete reais e cinquenta centavos).

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
87	005.053.015	Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá secomprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	375,	9,89	3.708,75
92	005.053.057	rne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens	KG	3.750,	20,74	77.775,00

		à vácuo de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos,cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
95	005.000.121	Carne bovina, tipo patinho, cortados em iscas ou tiras; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para	KG	1.125,	23,67	26.628,75

		prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testesorganolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
101	005.053.002	Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	1.125,	8,76	9.855,00
						117.967,50

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 – O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses,** com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

3.1 – Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO**, nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019**, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2 – Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

3.3 – Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

3.4 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

3.5 – Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO**.

3.6 – Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

3.7 – Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

3.8 – A DETENTORA em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese

de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1 – Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

4.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

4.3 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

5.1 – Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a **SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA,** Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

5.1.1 – No desempenho de suas atividades é assegurado a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES

6.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

6.2 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

6.3 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 – Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

a) Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019** e seus Anexos;

b) Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

c) Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019.**

7.2 – A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

8.2 – Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

PIRAJUÍ, 13 DE MARÇO DE 2019.

MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ
CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
MUNICÍPIO

EMPRESA J. E. RISSI ALIMENTOS EIRELI
JOSELIZA EUGÊNIO RISSI
DETENTORA

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

TESTEMUNHAS:

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
ENCARREGADO DE LICITAÇÕES
RG 33.595.537-X SSP/SP
CPF 360.724.808-70

MARCIO ROBERTO M. DA SILVA
DIGITADOR
RG Nº 34.806.960-1 SSP/SP
CPF Nº 353.009.268-17

GESTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

LILIAN C. FERNANDES DA SILVA
NUTRICIONISTA
CPF Nº 257.578.118-38

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2020

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019
PROCESSO Nº 098/2019

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA,** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA:

DETENTORA 4
Denominação: **EMPRESA FABIANA DE FÁTIMA SILVEIRA DE CARVALHO**
Endereço: Rua Doutor Jorge Meirelles da Rocha nº 248 – Bairro Centro – CEP 16.600-011 – Pirajuí – SP – Fone (0XX14) 3572-2329 – E-mail: c.c.cidadejardim@hotmail.com.
CNPJ: 09.380.073/0001-20
Representante Legal: **SENHORA FABIANA DE FÁTIMA SILVEIRA DE CARVALHO**
CPF: 315.880.278-30
Valor Total R$ R$ 99.471,75 (noventa e nove mil e quatrocentos e setenta e um reais e setenta e cinco centavos).

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
89	005.051.007	Medalhão de frango com bacon (envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	188,	24,80	4.662,40
93	005.053.011	Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem	KG	750,	21,80	16.350,00

		rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
94	005.000.002	Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra,	KG	225,	24,38	5.485,50

		após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
96	005.053.059	Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria nº304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	23,	13,80	317,40
103	005.058.010	Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento	UN	750,	25,80	19.350,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		(validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
191	005.051.007	Medalhão de frango com bacon (envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	62,	24,80	1.537,60
194	005.053.057	Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo	KG	1.250,	23,20	29.000,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
195	005.053.011	Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	250,	21,80	5.450,00
196	005.000.002	Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica	KG	75,	24,38	1.828,50

		transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria nº304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
197	005.000.121	Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	375,	23,85	8.943,75
198	005.053.059	Medalhão de frango com bacon (envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com	KG	7,	13,80	96,60

		peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
205	005.058.010	Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à	UN	250,	25,80	6.450,00

		contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
						99.471,75

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 – O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses,** com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

3.1 – Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO,** nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019,** e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2 – Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

3.3 – Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

3.4 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

3.5 – Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o

fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO.**

3.6 – Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

3.7 – Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

3.8 – A **DETENTORA** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1 – Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

4.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

4.3 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

5.1 – Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a **SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA,** Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

5.1.1 – No desempenho de suas atividades é assegurado a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES

6.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

6.2 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

6.3 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 – Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

a) Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019** e seus Anexos;

b) Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

c) Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019.**

7.2 – A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

8.2 – Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

PIRAJUÍ, 13 DE MARÇO DE 2020.

MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ
CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
MUNICÍPIO

EMPRESA FABIANA DE FÁTIMA SILVEIRA DE CARVALHO
FABIANA DE FÁTIMA SILVEIRA DE CARVALHO
DETENTORA

TESTEMUNHAS:

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
ENCARREGADO DE LICITAÇÕES
RG 33.595.537-X SSP/SP
CPF 360.724.808-70

MARCIO ROBERTO M. DA SILVA
DIGITADOR
RG Nº 34.806.960-1 SSP/SP
CPF Nº 353.009.268-17

GESTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

LILIAN C. FERNANDES DA SILVA
NUTRICIONISTA
CPF Nº 257.578.118-38

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 016/2020

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019
PROCESSO Nº 098/2019

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA,** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA:

DETENTORA 5
Denominação: **EMPRESA PRONTINHO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**
Endereço: Avenida Libero Almeida Silvares nº 3356 – Bairro Coester – CEP 15.600-001 – Fernandópolis – SP – Fone (0XX17) 3442-3944 – E-mail: prontinho@prontinho.com.br.
CNPJ: 56.510.639/0001-71
Representante Legal: **SENHORA CAMILA FERNANDA SANTOS FERNANDES SANCHES**
CPF: 222.842.138-39
Valor Total R$ 75.298,68 (setenta e cinco mil e duzentos e noventa e oito reais e sessenta e oito centavos).

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
61	005.054.124	Barra de cereais. Contendo cereais, frutas e castanhas com cobertura de chocolate branco. Ingredientes básicos: flocos de aveia, flocos de trigo, flocos de centeio, flocos de cevada, flocos de arroz, flocos de milho, soro de leite, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, amendoim, mamão, banana, maça, linhaça, gergelim, quinoa dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes, corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem em BOPP laminado contendo peso líquido de 25 gramas. Embalagem secundária em caixas com até 180 unidades de 25 gramas. Valores nutricionais em 25g: máximo de 110 calorias; mínimo de proteínas 2g; mínimo de carboidratos 10g; máximo de gorduras totais 4,5g; mínimo de fibra alimentar 1g. O vendedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	12.750,	1,69	21.547,50
62	005.061.055	Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma, sabor chocolate trufado dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e	CX	23,	284,00	6.532,00

		análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
63	005.060.058	Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Somente a adição de água para preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado, fibras e açúcar mascavo,no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais,dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	8,	289,80	2.318,40
64	005.060.059	Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Somente a adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, Dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo Responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	8,	289,80	2.318,40
65	005.060.060	Mistura em pó para alimento sabor chocolate	CX	8,	289,80	2.318,40

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		trufado. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó , açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
66	005.060.061	Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Somente adição de água para o preparo. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo,mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra,após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote.	CX	15,	223,99	3.359,85
67	005.060.062	Mistura em pó para preparo de purê de batata. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01	CX	30,	195,00	5.850,00

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
71	005.060.066	Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	4,	84,36	337,44
72	005.060.067	Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante	CX	3,	84,36	253,08

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
73	005.060.068	Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	15,	490,00	7.350,00
74	005.060.070	Mistura em pó para o preparo de bolo de chocolate (Tipo Pão de Mel). Enriquecido com Vitaminas e Minerais. Ingredientes do bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó solúvel, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	8,	220,00	1.760,00
75	005.060.071	Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C,	CX	8,	220,00	1.760,00

		B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
76	005.060.069	Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	8,	220,00	1.760,00
166	005.054.124	Barra de cereais. Contendo cereais, frutas e castanhas com cobertura de chocolate branco. Ingredientes básicos: flocos de aveia, flocos de trigo, flocos de centeio, flocos de cevada, flocos de arroz, flocos de milho, soro de leite, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, amendoim, mamão, banana, maça, linhaça, gergelim, quinoa dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes, corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem em BOPP laminado contendo peso líquido de 25	UN	4.250,	1,69	7.182,50

		gramas. Embalagem secundária em caixas com até 180 unidades de 25 gramas. Valores nutricionais em 25g: máximo de 110 calorias; mínimo de proteínas 2g; mínimo de carboidratos 10g; máximo de gorduras totais 4,5g; mínimo de fibra alimentar 1g. O vendedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote.				
167	005.061.055	Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma, sabor chocolate trufado dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	7,	284,00	1.988,00
168	005.060.058	Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Somente a adição de água para preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado, fibras e açúcar mascavo,no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais,dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado	CX	2,	289,80	579,60

		da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
169	005.060.059	Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Somente a adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, Dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo Responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	2,	289,80	579,60
170	005.060.060	Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó , açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante	CX	2,	289,80	579,60

		deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
171	005.060.061	Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Somente adição de água para o preparo. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo,mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra,após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote.	CX	5,	223,99	1.119,95
172	005.060.062	Mistura em pó para preparo de purê de batata. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	10,	195,00	1.950,00
174	005.060.066	Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de	CX	1,	84,36	84,36

		gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
175	005.060.068	Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	5,	490,00	2.450,00
176	005.060.070	Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia	CX	2,	220,00	440,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
177	005.060.071	Mistura em pó para o preparo de bolo de chocolate (Tipo Pão de Mel). Enriquecido com Vitaminas e Minerais. Ingredientes do bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó solúvel, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	2,	220,00	440,00
178	005.060.069	Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	2,	220,00	440,00
						75.298,68

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 – O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses,** com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

3.1 – Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO,** nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019,** e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2 – Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

3.3 – Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

3.4 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

3.5 – Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO.**

3.6 – Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

3.7 – Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

3.8 – A **DETENTORA** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1 – Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

4.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

4.3 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

5.1 – Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a **SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA,** Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

5.1.1 – No desempenho de suas atividades é assegurado a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES

6.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

6.2 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

6.3 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 – Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

a) Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019** e seus Anexos;

b) Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

c) Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019.**

7.2 – A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

8.2 – Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

PIRAJUÍ, 13 DE MARÇO DE 2019.

MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ
CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
MUNICÍPIO

EMPRESA PRONTINHO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CAMILA FERNANDA SANTOS FERNANDES SANCHES
DETENTORA

TESTEMUNHAS:

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
ENCARREGADO DE LICITAÇÕES
RG 33.595.537-X SSP/SP
CPF 360.724.808-70

MARCIO ROBERTO M. DA SILVA
DIGITADOR
RG Nº 34.806.960-1 SSP/SP
CPF Nº 353.009.268-17

GESTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

LILIAN C. FERNANDES DA SILVA
NUTRICIONISTA
CPF Nº 257.578.118-38

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 017/2020

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019
PROCESSO Nº 098/2019

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA,** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA:

DETENTORA 6
Denominação: **EMPRESA NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI**
Endereço: Rua Evaristo Butarello nº 39 – Bairro Distrito Industrial I – CEP 14.900-000 – Itápolis – SP – Fone (0XX16) 3262-4660 – E-mail: rafaelnori@uol.com.br.
CNPJ: 08.110.643/0001-08
Representante Legal: **SENHOR RAFAEL NORI**
CPF: 287.138.738-90
Valor Total R$ 136.234,32 (cento e trinta e seis mil e duzentos e trinta e quatro reais e trinta e dois centavos).

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	005.060.001	Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	203,	9,60	1.948,80
4	005.060.003	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e o de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento - embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	752,	13,60	10.227,20
5	005.060.004	Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O	PCT	75,	10,00	750,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
9	005.060.049	Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	15.000,	1,15	17.250,00
10	005.060.007	Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada,açúcar invertido, sal refinado, e outros ingedientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	15.000,	0,58	8.700,00
11	005.060.006	Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94	PCT	750,	4,10	3.075,00

		da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
12	005.060.008	Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricodo a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	600,	4,10	2.460,00
13	005.060.050	Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, recheio chocolate, ovo integral pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, fécula de mandioca, margarina, açúcar invertido, umectante sorbitol, emulsificantes, estabilizantes, alfa amilase, sal, aromatizantes, fermento químico, ácido sórbico, conservantes e goma xantana. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem em pacote aluminizado com 40 gramas. Embalagem secundária em caixas com 40 unidades. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela	UN	6.000,	0,80	4.800,00

		equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
18	005.060.077	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	68,	2,20	149,60
20	005.060.012	Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	23,	5,50	126,50
23	005.060.013	Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	77,	13,00	1.001,00
24	005.060.015	Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra	LT	75,	16,99	1.274,25

		seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
25	005.060.014	Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LT	38,	2,20	83,60
26	005.060.016	Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	38,	6,00	228,00
27	005.060.017	Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	38,	3,90	148,20
28	005.060.018	Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10X1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar	PCT	225,	2,90	652,50

		onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
29	005.060.021	Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – embalagem 1 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	1.050,	11,00	11.550,00
31	005.060.052	Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária em sacos com 2 kg e secundária em caixas com até 10 kg. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	38,	9,18	348,84
32	005.060.053	Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária individual com 30g. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	6.000,	1,80	10.800,00
33	005.060.022	Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar	PCT	225,	3,40	765,00

		onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
36	005.060.079	Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	225,	8,30	1.867,50
37	006.060.004	Louro desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente Etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	8,	20,00	160,00
38	005.060.024	Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	23,	9,00	207,00
39	005.060.025	Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na	PCT	23,	2,70	62,10

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
40	005.060.026	Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	23,	2,80	64,40
41	005.060.027	Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	23,	8,70	200,10
42	005.060.028	Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso	PCT	23,	3,40	78,20

		antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
43	005.060.029	Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	23,	2,65	60,95
44	005.060.055	Manjericão desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	8,	18,66	149,28
45	005.060.030	Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	19,	86,00	1.634,00
47	005.060.031	Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal,	LT	117,	13,00	1.521,00

		tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
48	005.062.059	Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual.. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	225,	1,65	371,25
49	005.060.032	Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LT	113,	16,00	1.808,00
51	005.060.033	Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	900,	3,54	3.186,00
52	005.060.034	Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos	PCT	8,	19,05	152,40

		na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
56	005.060.035	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	293,	2,00	586,00
57	005.061.002	Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da		9.012,	1,24	11.174,88

		merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
58	005.060.036	Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	180,	6,89	1.240,20
60	005.060.037	Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	180,	4,06	730,80
68	005.060.063	Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão	CX	4,	83,72	334,88
69	005.060.064	Pó para o preparo de gelatina de pêssego. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise	CX	3,	83,72	251,16

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.				
70	005.060.065	Pó para o preparo de gelatina de limão. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada.	CX	3,	83,72	251,16
106	005.060.001	Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	67,	9,60	643,20
109	005.060.003	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glútem, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e o de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento - embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar	PCT	250,	13,60	3.400,00

		onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
110	005.060.004	Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão "in natura", proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	25,	10,00	250,00
114	005.060.049	Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	5.000,	1,15	5.750,00
115	005.060.007	Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada,açúcar invertido, sal refinado, e outros ingedientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30	PCT	5.000,	0,58	2.900,00

		gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
116	005.060.006	Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	250,	4,10	1.025,00
117	005.060.008	Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricodo a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra,	PCT	200,	4,10	820,00

		após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
118	005.060.050	Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, recheio chocolate, ovo integral pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, fécula de mandioca, margarina, açúcar invertido, umectante sorbitol, emulsificantes, estabilizantes, alfa amilase, sal, aromatizantes, fermento químico, ácido sórbico, conservantes e goma xantana. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem em pacote aluminizado com 40 gramas. Embalagem secundária em caixas com 40 unidades. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	2.000,	0,80	1.600,00
123	005.060.077	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	22,	2,20	48,40
125	005.060.012	Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	7,	5,50	38,50
128	005.060.013	Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O	PCT	25,	13,00	325,00

		produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
129	005.060.015	Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LT	25,	16,99	424,75
130	005.060.014	Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LT	12,	2,20	26,40
131	005.060.016	Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	12,	6,00	72,00
132	005.060.017	Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser	PCT	12,	3,90	46,80

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
133	005.060.018	Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10X1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	75,	2,90	217,50
134	005.060.021	Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – embalagem 1 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	350,	11,00	3.850,00
136	005.060.052	Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária em sacos com 2 kg e secundária em caixas com até 10 kg. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	12,	9,18	110,16
137	005.060.053	Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária individual com 30g. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe	UN	2.000,	1,80	3.600,00

		técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
138	005.060.022	Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	75,	3,40	255,00
141	005.060.079	Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	75,	8,30	622,50
142	006.060.004	Louro desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente Etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	2,	20,00	40,00
143	005.060.024	Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros	PCT	7,	9,00	63,00

		tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
144	005.060.025	Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	7,	2,70	18,90
145	005.060.026	Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	7,	2,80	19,60
146	005.060.027	Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto	PCT	7,	8,70	60,90

		deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
147	005.060.028	Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	7,	3,40	23,80
148	005.060.029	Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	7,	2,65	18,55
149	005.060.055	Manjericão desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante	PCT	2,	18,66	37,32

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		será reprovado neste item ou lote.				
150	005.060.030	Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	6,	86,00	516,00
152	005.060.031	Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LT	39,	13,00	507,00
153	005.062.059	Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual.. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	75,	1,65	123,75
154	005.060.032	Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LT	37,	16,00	592,00
156	005.060.033	Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto	UN	300,	3,54	1.062,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
157	005.060.034	Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	2,	19,05	38,10
161	005.060.035	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	97,	2,00	194,00
162	005.061.002	Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de		3.003,	1,24	3.723,72

		19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
163	005.060.036	Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	60,	6,89	413,40
165	005.060.037	Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	60,	4,06	243,60
173	005.060.063	Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada	CX	1,	83,72	83,72

		do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão				
						136.234,32

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 – O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses,** com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

3.1 – Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO**, nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019**, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2 – Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

3.3 – Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

3.4 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

3.5 – Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO.**

3.6 – Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

3.7 – Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

3.8 – A **DETENTORA** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1 – Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

4.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

4.3 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

5.1 – Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a **SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA,** Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

5.1.1 – No desempenho de suas atividades é assegurado a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES

6.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

6.2 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

6.3 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 – Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

a) Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019** e seus Anexos;

b) Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

c) Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019.**

7.2 – A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

8.2 – Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

PIRAJUÍ, 13 DE MARÇO DE 2020.

MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ
CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
MUNICÍPIO

EMPRESA NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI
RAFAEL NORI
DETENTORA

TESTEMUNHAS:

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
ENCARREGADO DE LICITAÇÕES
RG 33.595.537-X SSP/SP
CPF 360.724.808-70

MARCIO ROBERTO M. DA SILVA
DIGITADOR
RG Nº 34.806.960-1 SSP/SP
CPF Nº 353.009.268-17

GESTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

LILIAN C. FERNANDES DA SILVA
NUTRICIONISTA
CPF Nº 257.578.118-38

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 018/2020

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019
PROCESSO Nº 098/2019

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA,** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA:

DETENTORA 7
Denominação: **EMPRESA SILVIO HENRIQUE MANTOVANI**
Endereço: Rua Prefeito Doutor Carlos Rogner nº 156 – Bairro Núcleo Habitacional Nemer Madi – CEP 16.604-040 – Pirajuí – SP
CNPJ: 06.283.474/0001-74
Representante Legal: Silvio Henrique Mantovani
CPF: 190.954.128-14

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para a Cozinha Piloto,

localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

SILVIO HENRIQUE MANTOVANI						
Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
6	005.060.076	Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 500 gramas, composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; comvalidade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	150,	11,21	1.681,50
8	005.060.048	iscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	825,	5,34	4.405,50
88	005.051.005	Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o		750,	12,50	9.375,00

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,				
90	005.000.117	Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, , número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do	KG	900,	12,50	11.250,00

		registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
91	005.051.006	Frango empanado (Nugget's Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada. Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação. Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	225,	17,50	3.937,50
97	005.000.111	Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada. Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso	UN	375,	15,99	5.996,25

		líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
98	400.000.002	Filé de arraia tipo FA, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama, espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado á -12º C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	300,	14,73	4.419,00
99	005.053.068	Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g,		225,	12,99	2.922,75

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
100	005.000.112	Lingüiça calabresa, lingüiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	375,	15,68	5.880,00

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

111	005.060.076	Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 500 gramas, composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; comvalidade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	50,	11,21	560,50
113	005.060.048	iscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	275,	5,34	1.468,50
189	005.053.015	Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou	KG	125,	10,50	1.312,50

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,				
190	005.051.005	Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, , número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do		250,	12,50	3.125,00

		vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
192	005.000.117	Frango empanado (Nugget's Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada. Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação. Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	KG	300,	12,50	3.750,00
193	005.051.006	Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada. Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou	KG	75,	17,50	1.312,50

		repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
199	005.000.111	Filé de arraia tipo FA, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama, espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado á -12º C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	125,	15,99	1.998,75
200	400.000.002	Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do	UN	100,	14,73	1.473,00

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
201	005.053.068	Lingüiça calabresa, lingüiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.		75,	12,99	974,25
202	005.000.112	Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 500 gramas, composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; comvalidade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma	UN	125,	15,68	1.960,00

		amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
						67.802,50

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 – O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses,** com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

3.1 – Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO,** nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019,** e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2 – Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

3.3 – Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

3.4 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

3.5 – Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão

excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO.**

3.6 – Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

3.7 – Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

3.8 – A **DETENTORA** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1 – Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

4.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

4.3 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

5.1 – Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a **SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA,** Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

5.1.1 – No desempenho de suas atividades é assegurado a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES

6.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

6.2 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

6.3 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 – Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

a) Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019** e seus Anexos;

b) Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

c) Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019.**

7.2 – A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

8.2 – Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

Pirajuí, 13 de março de 2019.

MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ
CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
MUNICÍPIO

EMPRESA SILVIO HENRIQUE MANTOVANI
Silvio Henrique Mantovani
DETENTORA

TESTEMUNHAS:

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
ENCARREGADO DE LICITAÇÕES
RG 33.595.537-X SSP/SP
CPF 360.724.808-70

MARCIO ROBERTO M. DA SILVA
DIGITADOR
RG Nº 34.806.960-1 SSP/SP
CPF Nº 353.009.268-17

GESTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

LILIAN C. FERNANDES DA SILVA
NUTRICIONISTA
CPF Nº 257.578.118-38

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 019/2020

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019
PROCESSO Nº 098/2019

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA,** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA:

DETENTORA 8
Denominação: **EMPRESA LUIZ EDUARDO MACHADO ROCHA 38539825813**
Endereço: Rua Tupinambas nº 210 – Bairro Vila Antártica – CEP 17.013-133 – Bauru – SP – Fone (0XX14) 3010-9807 – E-mail: luizeduardo.rochacomercio@gmail.com.
CNPJ: 32.680.619/0001-80
Representante Legal: **SENHOR LUIZ EDUARDO MACHADO ROCHA**
CPF: 385.398.258-13
Valor Total R$ 2.739,60 (dois mil e setecentos e trinta e nove reais e sessenta centavos).

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
3	005.060.002	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	75,	4,86	364,50
14	005.062.032	Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	113,	6,75	762,75
15	005.060.009	Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	8,	5,79	46,32
16	005.060.010	Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e	PCT	4,	5,79	23,16

Município de Pirajuí

DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

		cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
17	005.060.051	Canela da China em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	4,	27,23	108,92
19	005.060.011	Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	CX.	113,	5,19	586,47
30	005.060.020	Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LT	30,	5,99	179,70
108	005.060.002	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou	PCT	25,	4,86	121,50

		lote.				
119	005.062.032	Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	UN	37,	6,75	249,75
120	005.060.009	Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	2,	5,79	11,58
121	005.060.010	Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	1,	5,79	5,79
122	005.060.051	Canela da China em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	PCT	1,	27,23	27,23
124	005.060.011	Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,	CX.	37,	5,19	192,03

		deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.				
135	005.060.020	Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote.	LT	10,	5,99	59,90
						2.739,60

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 – O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses**, com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

3.1 – Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO**, nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019**, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2 – Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

3.3 – Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

3.4 – Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos,

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

3.5 – Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO.**

3.6 – Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

3.7 – Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

3.8 – A DETENTORA em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1 – Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

4.2 – Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

4.3 – Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

5.1 – Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a **SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA,** Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

5.1.1 – No desempenho de suas atividades é assegurado a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES

6.1 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

6.2 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

6.3 – No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 – Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

a) Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019** e seus Anexos;

b) Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

c) Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 044/2019.**

7.2 – A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

Município de Pirajuí
DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
Praça Dr. Pedro da Rocha Braga, 116 - Centro - Tel: (14) 3572-8229 - Ramal 8218
CEP 16.600-000 - Pirajuí/SP - CNPJ: 44.555.027/0001-16 - e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

8.2 – Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

PIRAJUÍ, 13 DE MARÇO DE 2020.

MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ
CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA
MUNICÍPIO

EMPRESA LUIZ EDUARDO MACHADO ROCHA 38539825813
LUIZ EDUARDO MACHADO ROCHA
DETENTORA

TESTEMUNHAS:

MARCUS VINICIUS CANDIDO DA SILVA
ENCARREGADO DE LICITAÇÕES
RG 33.595.537-X SSP/SP
CPF 360.724.808-70

MARCIO ROBERTO M. DA SILVA
DIGITADOR
RG Nº 34.806.960-1 SSP/SP
CPF Nº 353.009.268-17

GESTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

LILIAN C. FERNANDES DA SILVA
NUTRICIONISTA
CPF Nº 257.578.118-38