**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 018/2020**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 044/2019**

**PROCESSO N° 098/2019**

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 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 – Fone (0XX14) 99771-2942 – E-mail: mantovanisilviohenrique@gmail.com.

CNPJ: 06.283.474/0001-74

Representante Legal: **SENHOR SILVIO HENRIQUE MANTOVANI**

CPF: 190.954.128-14

Valor Total R$ 67.802,50 (sessenta e sete mil e oitocentos e dois reais e cinquenta centavos).

**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** |
| 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 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, |  | 750, | 12,50 | 9.375,00 |
| 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 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 | 900, | 12,50 | 11.250,00 |
| 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 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. | UN | 375, | 15,99 | 5.996,25 |
| 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, 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. |  | 225, | 12,99 | 2.922,75 |
| 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 |
| 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 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, | KG | 125, | 10,50 | 1.312,50 |
| 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 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. |  | 250, | 12,50 | 3.125,00 |
| 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 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 | 75, | 17,50 | 1.312,50 |
| 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 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. | UN | 100, | 14,73 | 1.473,00 |
| 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 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, | 15,68 | 1.960,00 |
|  | 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) N° 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) N° 044/2019** e seus Anexos;

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

**c)** Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 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 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**