**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 016/2020**

**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 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).

**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 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 | 23, | 284,00 | 6.532,00 |
| 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 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. | CX | 8, | 289,80 | 2.318,40 |
| 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 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 | 30, | 195,00 | 5.850,00 |
| 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 será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 3, | 84,36 | 253,08 |
| 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, 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 |
| 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 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 | 4.250, | 1,69 | 7.182,50 |
| 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 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 |
| 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 deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2, | 289,80 | 579,60 |
| 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 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 | 1, | 84,36 | 84,36 |
| 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 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 |
| 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 |

**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 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**