**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2019**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 003/2019**

**PROCESSO N° 010/2019**

Aos 22 dias do mês de março de 2019, no prédio da **PREFEITURA MUNICIPAL 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 6**

Denominação: NUTRICIONALE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Endereço: Rua Wilk Ferreira de Souza nº 251 – Bairro Distrito Industrial – CEP 15.035-510 – São José do Rio Preto – SP

CNPJ: 08.528.442/0001-17

Representante Legal: BARBARA CRUZ FAITARONE

CPF: 384.881.378-50

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1 –** Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, 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 | 375, | 6,90 | 2.587,50 |
| 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, | 3,56 | 267,00 |
| 7 | 005.060.076 | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 1kg composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade 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 | 75, | 10,60 | 795,00 |
| 8 | 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 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. |  | 7.513, | 0,77 | 5.785,01 |
| 10 | 005.060.005 | 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, | 0,60 | 9.000,00 |
| 11 | 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 | 14.904, | 0,58 | 8.644,32 |
| 12 | 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 | 525, | 3,17 | 1.664,25 |
| 13 | 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 | 375, | 3,17 | 1.188,75 |
| 14 | 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 | 6.000, | 0,85 | 5.100,00 |
| 15 | 005.062.005 | 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. |  | 75, | 6,34 | 475,50 |
| 20 | 005.060.011 | Chá de erva mate queimado, caixa com 250g, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primaria: de caixa de papelão fino acondicionada internamente em saco de polietileno, atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 250g. 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. | CX. | 113, | 2,90 | 327,70 |
| 23 | 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 | 608, | 2,05 | 1.246,40 |
| 24 | 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, | 7,70 | 592,90 |
| 25 | 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 | 75, | 17,80 | 1.335,00 |
| 26 | 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, | 2,00 | 76,00 |
| 27 | 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 | 15, | 5,86 | 87,90 |
| 28 | 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 | 23, | 2,81 | 64,63 |
| 29 | 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 | 225, | 2,14 | 481,50 |
| 30 | 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 | 1.800, | 5,08 | 9.144,00 |
| 31 | 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, | 3,28 | 98,40 |
| 33 | 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 | 3.000, | 0,79 | 2.370,00 |
| 34 | 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 | 135, | 1,59 | 214,65 |
| 36 | 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 | 405, | 3,00 | 1.215,00 |
| 37 | 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, | 6,30 | 1.417,50 |
| 39 | 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 | 165, | 14,03 | 2.314,95 |
| 40 | 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 | 38, | 1,40 | 53,20 |
| 41 | 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 | 38, | 1,40 | 53,20 |
| 42 | 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 | 38, | 2,26 | 85,88 |
| 44 | 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 | 38, | 1,42 | 53,96 |
| 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 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. | P | 225, | 61,00 | 13.725,00 |
| 48 | 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 | 117, | 8,50 | 994,50 |
| 50 | 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, | 12,50 | 1.412,50 |
| 52 | 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 | 1.125, | 2,99 | 3.363,75 |
| 55 | 005.060.080 | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e acido sorbico, não contém glutén, Embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. 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 | 113, | 2,18 | 246,34 |
| 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, | 0,66 | 193,38 |
| 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 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. |  | 9.012, | 1,03 | 9.282,36 |
| 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 | 150, | 4,88 | 732,00 |
| 59 | 005.060.019 | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – 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 | 113, | 2,44 | 275,72 |
| 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 | 117, | 3,07 | 359,19 |
| 67 | 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, | 66,40 | 265,60 |
| 69 | 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 | 4, | 66,40 | 265,60 |
| 70 | 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, | 66,40 | 265,60 |
| 71 | 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 | 4, | 66,40 | 265,60 |
| 81 | 005.053.051 | 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 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, | 6,24 | 2.340,00 |
| 82 | 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, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  | 900, | 7,25 | 6.525,00 |
| 84 | 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 | 1.125, | 8,70 | 9.787,50 |
| 86 | 005.053.057 | Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens 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. | KG | 4.500, | 12,81 | 57.645,00 |
| 99 | 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 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. | UN | 3.000, | 1,00 | 3.000,00 |
| TOTAL | | | | | | 167.684,74 |

**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° 003/2019**, 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 assegurada 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° 003/2019** e seus Anexos;

**b)** Proposta apresentada pela **DETENTORA**;

**c)** Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 003/2019**.

**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**

**CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**

**MUNICÍPIO**

**EMPRESA NUTRICIONALE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.**

**BARBARA CRUZ FAITARONE**

**DETENTORA**

**TESTEMUNHAS:**

**DUCIELE DA S. NUNES DE MELO MARCIO ROBERTO M. DA SILVA**

**DIGITADORA DIGITADOR**

**RG 35.796.208-4 SSP/SP RG Nº 34.806.960-1 SSP/SP**

**CPF 294.862.448-71 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**