



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 016/2017

PREGÃO PRESENCIAL N.º 028/2017

PROCESSO N.º 1847/17

MODALIDADE DE LICITAÇÃO: Pregão Presencial

TIPO DE LICITAÇÃO: Menor Preço

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Preço Unitário.

MUNICIPALIDADE: Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro – SP.

OBJETO: Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar e diversos setores da Prefeitura.

Aos 04 dias do mês de julho de 2017, de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO, situado na Rua Victor Meirelles n.º 89, cidade de Santa Rita do Passa Quatro, estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF. n.º 45.749.819/0001-94, doravante denominada simplesmente MUNICIPALIDADE, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Exmo. Sr. **Dr. LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS**, portador do RG n.º 25.671.592-0 e CPF n.º 263.567.648-80, residente e domiciliado nesta cidade de Santa Rita do Passa Quatro, Estado de São Paulo, e, de outro, **CCF NUTRI EIRELI ME**, com sede na cidade de Cedral/SP, a Avenida Messias Vicente Ferreira, n.º 202 inscrita no CNPJ/MF n.º 22.516.278/0001-59, Inscrição Estadual n.º 262.016.445.113, doravante denominada simplesmente DETENTORA DA ATA, neste ato representada pelo Sr. Cristiano de Carvalho Ferreira, RG n.º 43.977.730-6 e EPF n.º 368.999.058-09, de acordo com o que consta do Processo n.º 1847/17, relativo ao Pregão Presencial N.º 028/2017 têm entre si justo e acertado este instrumento contratual, que se regerá pelas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA
OBJETO

O objeto desta ATA é o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar e diversos setores da Prefeitura, conforme especificações contidas no edital do Pregão Presencial n.º 028/2017 e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA
DOCUMENTOS INTEGRANTES DA ATA

Para todos os efeitos de direito, para melhor caracterização da aquisição, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram esta ATA os documentos do EDITAL DE PREGÃO N.º 028/2017 – PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO, constantes do Processo n.º 1847/17 e em especial, a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação da DETENTORA DA ATA.

CLÁUSULA TERCEIRA
RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas para execução da presente Ata correrão por conta de Recursos do PNAE, Secretaria da Educação, QESE, PAIF, PAEFI, FNAS-BL GBF-Bolsa Família, FNAS-BL G-SUAS, FNAS-BL PSEAC-PAC I-CASA LAR, Programa BPC na Escola, Cidadão Sempre, Casa Lar Estadual, e por Recursos Próprios, previamente empenhados no exercício de 2017, suplementado se necessário, sob os n.ºs 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo - (PNAE Ensino Fundamental - FR: 05 C.A:100.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de



Consumo (Mais Educação Fundamental - FR:05 C.A:100.080); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 - Material de Consumo (PNAE Ensino Médio - FR:05 C.A:100.016); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 - Material de Consumo (PNAE - Pré Escola - FR 05 C.A:100.008); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 - Material de Consumo (PNAE - Creche - FR 05 C.A:100.031); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 - Material de Consumo (PNAE - EJA - FR 05 C.A:100.015); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 - Material de Consumo (PNAE - AEE - FR05 C.A:100.058); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 - Material de Consumo (Secretaria da Educação - FR:02 C.A:100.002); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 - Material de Consumo (QESE - FR05 C.A:220.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 - Material de Consumo (Recursos Próprios - FR01 C.A:110.000); 020310-04.122.0046.2007-3.3.90.30 - Material de Consumo (Recursos Próprios - FR01 C.A:110.000); 020810-10.301.0119.2029-3.3.90.30 - Material de Consumo (Recursos Próprios - FR 01 C.A:300.000); 020530-12.361.0150.2013-3.3.90.30 - Material de Consumo (Recursos Próprios - FR01 C.A: 220.000); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 - Material de Consumo (PAIF - FR05 C.A: 500.020); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PAEFI- FR 05 C.A:500.029); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (IGD-BOLSA FAMÍLIA- FR 05 C.A:500.014); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (FNAS - BL GSUAS FR:05 C.A:500.026); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 - Material de Consumo; 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 - Material de Consumo (PNAS-BL PSEAC-PAC I-CASA LAR); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PROGRAMA BPC NA ESCOLA- FR:05 C.A:500.016); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (CIDADÃO SEMPRE- FR:02 C.A:500.017); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (Casa Lar Estadual- FR:02 C.A:500.013).

CLÁUSULA QUARTA **ENTREGA E RECEBIMENTO DOS ITENS**

O(s) item(ns) registrados e objeto desta Ata será(ão) entregue(s) em perfeita(s) condição(ões) de uso, nos exatos termos das contratações levadas a efeito durante a vigência desta, sem qualquer despesa adicional.

§ 1º O(s) item(ns) objeto desta Ata será(ão) recebido(s) definitivamente, sem prejuízo do prazo de validade e/ou garantia acima especificada, após a verificação de sua qualidade e constatação de que o(s) mesmo(s) está(ao) de acordo com as especificações.

§ 2º No recebimento e aceitação do objeto desta Ata serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos de "73" a "76" da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

§ 3º O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento desta Ata, sem prejuízo das sanções previstas.

§ 4º O servidor Municipal, responsável pelo recebimento e inspeção do objeto da presente Ata, após o seu recebimento definitivo, encaminhará a Nota Fiscal para o setor de Contabilidade.

§ 5º Em caso do item objeto da presente Ata não se apresentar de acordo com a Nota de Empenho, a DETENTORA DA ATA fica obrigada a fazer a substituição incondicional do mesmo, prevalecendo para efeito de contagem do prazo para pagamento, a data da última entrega.

§ 6º Em caso de não aceitação dos itens objeto(s) desta Ata, fica a DETENTORA DA ATA obrigada a retirá-lo(s) e a substituí-lo(s) no prazo de 02 (dois) dias, contados da notificação a ser expedida pela MUNICIPALIDADE, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções capituladas neste instrumento.

§ 7º Em caso de diferença de quantidade, fica a DETENTORA DA ATA obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 01 (um) dia, contados da notificação a ser expedida pela DETENTORA DA ATA, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções capituladas neste instrumento.

6

9

P



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

§ 8º O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da(s) DETENTORA DA ATA, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, bem como dos Contratos dela decorrentes.

CLÁUSULA QUINTA
PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pelo fornecimento do(s) objeto(s) desta ATA, a MUNICIPALIDADE pagará à DETENTORA DA ATA o preço total de **R\$ 416.663,28** (Quatrocentos e dezesseis mil seiscentos e trinta e três reais e vinte e oito centavos), sendo que o valor total e unitário por item estão abaixo discriminados:

COTA PRINCIPAL (LIVRE)

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
05	2.322	KG	COXINHA DA ASA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PUTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 - NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 1) ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; 2) COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; 3) CHEIRO PRÓPRIO; 4) SABOR PRÓPRIO. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA; H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 85.	Confina	R\$ 6,65	R\$ 15.441,30
07	3.788	KG	FILE DE FRANGO - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA PRINCIPAL	Confina	R\$ 8,00	R\$ 30.304,00



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro - SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			DO ITEM 87.			
09	3.863	KG	<p>PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO -FRANGO PROCESSADO: COZIDO E DESFIADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO; PESANDO APROXIMADAMENTE 2 KG; E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.</p> <p>A) VALIDADE DE 120 DIAS.</p> <p>B) SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA. 210/98); PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA</p> <p>C) FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO, COTA PRINCIPAL DO ITEM 89.</p>	Rivelli	R\$ 16,50	R\$ 63.739,50
13	3.038	KG	<p>ALMONDEGA - ALMONDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA; CONSTITUIÇÃO, (COM SAL), PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO APROXIMADAMENTE, 25G POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUÍDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERPOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VÁL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2344/97), INST. NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA.</p> <p>A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO, COTA PRINCIPAL DO ITEM 93.</p>	Plena	R\$ 11,35	R\$ 34.481,30
14	4.163	KG	<p>LINGUIÇA TOSCANA - LINGUIÇA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUQUINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTA DE SUÍDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05 (DECRETO 12.486/78), INSTR. NORM. 04/03/00 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA.</p> <p>A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO, COTA PRINCIPAL DO ITEM 94.</p>	Excelência	R\$ 9,20	R\$ 38.299,60
20	5.475	KG	<p>SALSICHA DE FRANGO- DEVENDO ATENDER AS SEGUINTE EXIGÊNCIAS: CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>1- NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS.</p> <p>2- NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%.</p> <p>A) EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERÃO TER PESO UNITÁRIO DE 35 A 40 G, ADICIONADAS EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 5 KG, ROTULADA A VÁCUO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA E PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>B) DECLARAR MARCA: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES.</p> <p>1- IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA;</p> <p>2- NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;</p> <p>3- DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</p> <p>4- DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO;</p> <p>5- COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DO ADITIVO CASO UTILIZADOS;</p> <p>6- PESO LÍQUIDO;</p> <p>7- CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO;</p> <p>8- CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISP;</p> <p>9- NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO);</p> <p>C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 - NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <p>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>- ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO;</p> <p>- COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS;</p> <p>- CHEIRO PRÓPRIO;</p> <p>- SABOR PRÓPRIO;</p> <p>D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013, O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADO PARA ENTREGA NA UNIDADE, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE.</p>	Copacol	R\$ 5,95	R\$ 32.576,25



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1 (UM) ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO, COTA PRINCIPAL DO ITEM 100.			
40	2.363	LT	PREPARADO LÍQUIDO DE TANGERINA - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR TANGERINA, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS, DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 120.	Frutmix	R\$ 5,53	R\$ 13.067,39
58	938	KG	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS (<i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i>) E MONOESTEARATO DE SORBITANA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATERIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATERIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAL E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO ROTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO, RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77 OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATERIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA. PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO UNITÁRIO: CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERÁ PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER TERMOSOLDADA E ATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMações: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA", "PRODUTO NO AMB STERIL DA BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL; 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. 2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. COTA PRINCIPAL DO ITEM 138.	Angest	R\$ 24,00	R\$ 22.512,00
COTA RESERVADA (ME E EPP)						
ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
85	774	KG	COXINHA DA ASA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE,	Angest	R\$ 24,00	R\$ 22.512,00

Rua Victor Meirelles, 89 – Tel. (19) 3582-9000- CEP 13.670-000

CNPJ 45.749.819/0001-94- Insc. Estadual 621.077.300.116

www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 - NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 1) ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; 2) COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; 3) CHEIRO PRÓPRIO; 4) SABOR PRÓPRIO. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013, O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA; H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA RESERVADA DO ITEM 05.	Confina	R\$ 6,65	R\$ 5.147,10
87	1.262	KG	FILE DE FRANGO - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA RESERVADA DO ITEM 07.	Confina	R\$ 8,00	R\$ 10.096,00
88	2.012	KG	FRANGO (SASSAM) - CORTE TIPO FILEZINHO - IOF - FILE DE FRANGO, IN NATURA, CARACTERÍSTICAS: SEM PELE, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVACAO: CONGELADO PELO PROCESSO IOF. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SEM OSSO E SEM PELE, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O CORTE DE AVE CONGELADO DEVERA APRESENTAR-SE EXTRA LIMPA, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/AGUA, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/OU COMPOSICAO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MINIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO. PRAZO DE FABRICACAO: O PRODUTO NAO DEVERA TER DATA DE FABRICACAO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA: A EMBALAGEM DEVERA SER SACOS DE POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATÓXICO LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FURROS E SEM ACUMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERIODO DE VALIDADE. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA	Nat	R\$ 9,90	R\$ 19.918,80



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N. 22, DE 24/11/05 REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS ROTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: 1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUINDO CORTE E MARCA, 2 - NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, 3 - DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE, 4 - PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO CONGELADO, 5 - PESO LÍQUIDO, 6 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, 7 - CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL, 8 - NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL - 12°C (12°C NEGATIVOS), E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA RESERVADA DO ITEM 08.			
89	1.287	KG	PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO -FRANGO PROCESSADO; COZIDO E DESFIADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO; PESANDO APROXIMADAMENTE 2 KG; E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. A) VALIDADE DE 120 DIAS. B) SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA. 210/98); PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. C) FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA RESERVADA DO ITEM 09.	Riveli	R\$ 16,50	R\$ 21.235,50
93	1.012	KG	ALMONDEGA - ALMONDEGA DE CARNE BOVINA MOIDA; CONSTITUIÇÃO, (COM SAL), PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO APROXIMADAMENTE, 25G POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/AL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2244/97), INST. NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA RESERVADA DO ITEM 13.	Plena	R\$ 11,35	R\$ 11.486,20
94	1.387	KG	LINGUIÇA TOSCANA - LINGUIÇA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05 (DECRETO 12.486/78), INSTR. NORM. 04/03/00 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA RESERVADA DO ITEM 14.	Excelencia	R\$ 9,15	R\$ 12.691,05
100	1.825	KG	SALSICHA DE FRANGO- DEVENDO ATENDER AS SEGUINTESS EXIGÊNCIAS: CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. 1 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS. 2 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%. A) EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERÃO TER PESO UNITÁRIO DE 35 A 40 G, ADICIONADAS EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 5 KG, ROTULADA A VÁCUO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA E PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. B) DECLARAR MARCA: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES. 1 - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3 - DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4 - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5 - COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DO ADITIVO CASO UTILIZADOS; 6 - PESO LÍQUIDO; 7 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; 8 - CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISP; 9 - NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO); C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 - NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU	Copavel	R\$ 5,95	R\$ 10.858,75



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro - SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

101	307	KG	<p>NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none">- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:- ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO;- COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS;- CHEIRO PRÓPRIO;- SABOR PRÓPRIO; <p>D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADO PARA ENTREGA NA UNIDADE, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONE OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE.</p> <p>G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1 (UM) ANO.</p> <p>I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO, COTA RESERVADA DO ITEM 20.</p>			
102	1.175	EMB	<p>IOGURTE SABOR MORANGO - PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE MORANGO (POLPA DE MORANGO, ÁGUA, AMIDO, AÇÚCAR, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, ESPESANTE, ACIDULANTE, ÁCIDO CÍTRICO, SORBATO DE PÓSSIO, CORANTE CARMIN COCHONILHA, SORO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO. O IOGURTE DEVERÁ SER ISENTO DE CONTAMINAÇÃO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, NÃO SERÃO PERMITIDAS EMBALAGENS DANIFICADAS. O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO DE BAIXA DENSIDADE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 01 (UM) LITRO E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. O TRANSPORTE DEVERÁ OCORRER EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA. COTA RESERVADA DO ITEM 22.</p>	Kremoso	R\$ 3,90	R\$ 4.582,50
107	307	KG	<p>DOCE DE GOIABA CREMOSO - COM OU SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSIÇÃO, TIPO GOIABADA, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG, DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.</p> <p>B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</p> <p>C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 27.</p>	Xavante	R\$ 4,40	R\$ 2.230,80
109	2.506	KG	<p>EXTRATO DE TOMATE (4KG) - SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES. INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL. ISENTO DE FERMENTAÇÕES E COM BRIX DE 18° A 24°. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: CARBOIDRATOS - MÁXIMO 14 G, SÓDIO = APROXIMADAMENTE 500 MG. DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM BAG COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 41 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC, 272.05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 04 UNIDADES.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA RESERVADA DO ITEM 29.</p>	Predilecta	R\$ 3,60	R\$ 9.021,60
110	206	LATA	<p>ERVILHA EM CONSERVA - PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.</p> <p>C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</p> <p>D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 30.</p>	Predilecta	R\$ 8,65	R\$ 1.781,90
115	206	LATA	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA - PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 2 KG.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA, DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 4 UNIDADES.</p> <p>D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA.</p>	Predilecta	R\$ 8,79	R\$ 1.810,74

Rua Victor Meirelles, 89 – Tel. (19) 3582-9000- CEP 13.670-000

CNPJ 45.749.819/0001-94- Insc. Estadual 621.077.300.116

www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 35.			
133	2.537	KG	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I - FEIJÃO CARIOCA, TIPO I "IN NATURA", É O GRÃO COMESTÍVEL DO "PHASEOLUS VULGARIS", CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO I, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, UMIDADE MÁXIMA DE 15% EM PESO - PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4, SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUIIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLOARADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO D - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: QUATRO (04) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO, PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE E ANÁLISE: - CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. 4-CONTEÚDO LÍQUIDO 5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO 8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>NO RÓTULO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS AS INFORMAÇÕES SOBRE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 35.</p>	Indiano	R\$ 5,30	R\$ 13.446,10
133	2.537	KG	<p>FEIJÃO PRETO - FEIJÃO ESPECIAL TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO I, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, UMIDADE MÁXIMA DE 15% EM PESO - PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4, SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUIIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLOARADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO D - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PODERÁ SER ACEITOS PRODUTOS COM DATA DE FABRICAÇÃO COM PERÍODO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA SOLICITE AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO PARA ESTE PROCEDIMENTO AO SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR, ANTES DA</p>	Indiano	R\$ 5,30	R\$ 13.446,10
134	512	KG	<p>FEIJÃO PRETO - FEIJÃO ESPECIAL TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO I, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, UMIDADE MÁXIMA DE 15% EM PESO - PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4, SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUIIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLOARADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO D - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PODERÁ SER ACEITOS PRODUTOS COM DATA DE FABRICAÇÃO COM PERÍODO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA SOLICITE AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO PARA ESTE PROCEDIMENTO AO SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR, ANTES DA</p>	Patini	R\$ 4,95	R\$ 2.534,40



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			<p>ELABORAÇÃO DO CRONOGRAMA DE ENTREGA. TAL SOLICITAÇÃO SERÁ AVALIADA PELOS TÉCNICOS DO SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR, LEVANDO-SE EM CONSIDERAÇÃO O PERÍODO PREVISTO PARA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO, DESDE QUE NÃO CAUSE TRANSTORNOS AO ATENDIMENTO PRESTADO ÀS UNIDADES EDUCACIONAIS.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO.</p> <p>PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4-CONTEÚDO LÍQUIDO 5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO 8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO, COTA RESERVADA DO ITEM 54.</p>			
138	312	KG	<p><u>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO</u> - PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS (<i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i>) E MONOESTEARATO DE SORBITANA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAL E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO.</p> <p>DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO ROTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77</p> <p>OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATÉRIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO.</p> <p>SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA.</p> <p>PESO UNITÁRIO: CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERÁ PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER TERMOSSOLDADA E ATÓXICA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES:</p> <p>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA", BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL; 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA). 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</p> <p>2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. COTA RESERVADA DO ITEM 58.</p>	Angest	R\$ 24,00	R\$ 7.488,00
146	1.050	KG	<p><u>MACARRÃO PARAFUSO</u> - MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO OU SEMOLA COM ÁGUA ADICIONADO DE OVOS, AO SEREM POSTOS EM ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. PODERÁ SER ADICIONADO APENAS DE CORANTES NATURAIS, ADMITINDO UNIDADE MÁXIMA DE 13% E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS).</p>			

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.



Prefeitura Municipal da Estância Climática de
Santa Rita do Passa Quatro – SP

"Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,
o músico que encantou além
das terras do jequitibá"

			(PORT.540/97 SVS). PRAZO DE VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DEVERÁ TRAZER NO RÓTULO A DESIGNAÇÃO EXPRESSA DE SUA NATUREZA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA. A) DECLARAR MARCA. ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO. TRANSPARENTE. TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500 G OU 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 20 OU 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PÓS-COCÇÃO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRO E COM BOM RENDIMENTO. TEXTURA ADEQUADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SATISFATÓRIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 66.	Paulista	R\$ 3,25	R\$ 3.412,50
151	400	KG	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA -VÁRIOS SABORES (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO E FRAMBOESA). A) CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: CONTENDO BASICAMENTE AÇÚCAR, GELATINA, SAL, CITRATO DE SÓDIO (REGULADOR DE ACIDES), ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE), AROMATIZANTE, ÁCIDO FUMÁRICO (ACIDULANTE) E CORANTE ARTIFICIAIS, FABRICADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO. B) DECLARAR MARCA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, ROTULAGEM NUTRICIONAL. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGEM INDUSTRIAL DE 1 KG DE POLIETILENO, OPACO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES E NÚMERO DE LOTES AFERENTES COM REGISTRO NO MS. D) RENDIMENTO DEVE SER DE APROXIMADAMENTE 65 PORÇÕES DE 100 ML EM 1 KG DO PRODUTO PREPARADO. E) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. F) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 71.	Apti	R\$ 7,60	R\$ 3.040,00
152	275	CX	PÓ PARA MARIA MOLE – 50 G. COMPOSIÇÃO – AÇÚCAR, GELATINA, ESTABILIZANTE, ESTEAROIL 2, LACTIL LACTADO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. SABOR CÓCO, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 50 GRAMAS. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. COTA RESERVADA DO ITEM 72.	Kinino	R\$ 1,90	R\$ 522,50
155	135	KG	SAGU - OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO MISTURA PARA PREPARO NOS SABORES UVA E MORANGO, FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL E PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COTA RESERVADA DO ITEM 75.	Kinino	R\$ 14,00	R\$ 1.890,00
157	300	CX	CHÁ MATE – COMPOSTO DE FOLHAS E TALOS TOSTADOS DE ERVA MATE, ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 200 GR. A) DECLARAR MARCA. ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 77.	Missão	R\$ 3,95	R\$ 1.185,00
158	1.375	KG	CAFÉ – DEVENDO CONTER ATÉ 30% DE GRÃOS CONILON, 20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISENTO DE GRÃOS PRETOS-VERDES OU FERMENTADOS PROCEDENTE DE GRÃOS CRUS, SÃOS E LIMPOS, NA COR CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO, SEM AMARGOR EM PÓ HOMOGÊNIO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE REGULAR A INTENSO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ, CONTENDO IMPUREZAS MÁXIMO DE 1% OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE NO MÁXIMO 1 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR CERTIDÃO DE ANÁLISE LABORATORIAL, FÍSICO-QUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E MICROSCÓPICAS, DATADO DOS ÚLTIMOS 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS NORMATIVAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E DA ANVISA, ESTABELECIDOS NAS LEGISLAÇÕES VIGENTES, DAS QUAIS SE DESTACAM ANVISA/RDC Nº 175, DE 08/07/2003; ANVISA/RDC Nº 12 DE 22/01/2001; ANVISA/RDC Nº 274 DE 22/09/2005 E ANVISA/RDC Nº 275 DE 22/09/2005 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE SENSORIAL DE ATRIBUTOS DO CAFÉ, DE ACORDO COM A FICHA TÉCNICA DO PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ – PQC E QUALIDADE GLOBAL – QG: ANÁLISES MICROSCÓPICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROTOXINAS, DE RESÍDUOS DE TOXINAS, ANÁLISE SENSORIAL DE PALADAR DE ACORDO COM A FICHA TÉCNICA (TIPO DE CAFÉ, SABOR, AROMA, MOAGEM, BEBIDA, CORPO E TORRAÇÃO), NÃO PODENDO SER SUPERIOR A 6 MESES, REALIZADO EM LABORATÓRIO CREDENCIADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO OU ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE.	Biagini	R\$ 15,90	R\$ 21.862,50



D) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. COTA RESERVADA DO ITEM 78.			
--	--	--	--

§ 1º Para que seja efetuado o pagamento, bem como para o recebimento dos itens objeto da presente ATA, a MUNICIPALIDADE valer-se-á da aprovação do servidor da MUNICIPALIDADE responsável pelo recebimento e atesto dos itens.

§ 2º A DETENTORA DA ATA apresentará ao servidor mencionado no § 1º desta cláusula, nota fiscal referente às entregas efetuadas.

a) A nota deverá ser entregue após a execução de cada entrega, contendo na mesma os seguintes dizeres:

- Pregão Presencial nº. 028/2017.

- Processo nº. 1847/17

b) Fica reservado o direito à DETENTORA DA ATA de realizar análises técnicas e financeiras dos documentos apresentados para pagamento, bem como efetuar glosas totais ou parciais dos valores cobrados e de submetê-los a perícia, sem qualquer custo a licitante, que se obriga a suportá-la prestando todos os esclarecimentos necessários.

c) A liberação do pagamento ficará condicionada a aprovação da nota fiscal.

§ 3º A MUNICIPALIDADE terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da apresentação da nota para aceitá-la ou rejeitá-la.

§ 4º A nota não aprovada será devolvida à DETENTORA DA ATA para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido no § 3º acima, a partir da data de sua reapresentação.

§ 5º A devolução da nota não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que se suspenda a entrega dos itens objeto da presente ATA.

§ 6º O pagamento será efetuado no prazo de **30 (trinta) dias** subsequentes após a entrega dos itens e atesto da Nota Fiscal pela unidade competente.

§ 7º Nenhum pagamento isentará a DETENTORA DA ATA das responsabilidades assumidas na forma desta ATA, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva dos itens entregues.

§ 8º Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão contratante, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente.

§ 9º Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações com os fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei n.º 8.666, de 1993."

§ 10 Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização desta documentação.

§ 11 Em caso de irregularidade(s) no(s) item(ns) entregue(s), o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

§ 12 Depois de transcorrido o prazo para pagamento, o mesmo será efetivado pela Tesouraria da MUNICIPALIDADE, através da emissão de cheque nominal ao credor ou através de depósito em conta.

§ 13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, deste que a DETENTORA DA ATA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido.

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula.



$I = \frac{(6 / 100)}{365}$

N = Número de dias, entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento.

VP = Valor da Parcela em atraso.

CLÁUSULA SEXTA **PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E** **VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

O objeto desta ATA será fornecido em até 07 (sete) dias após a emissão da Ordem de Fornecimento, sendo que as entregas serão de forma parcelada de acordo com a necessidade de consumo da MUNICIPALIDADE.

§ 1º As entregas serão realizadas na Cozinha Piloto do Município sito à Rua Madre Carmelita 1701- Santa Rita do Passa Quatro/SP, onde o servidor municipal responsável acompanhará a descarga dos itens.

§ 2º As entregas dos itens objeto do presente Pregão serão realizadas de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: das 07:00h às 15:30h ou nos horários previstos na "Ordem de Fornecimento".

§ 3º A presente ATA de Registro de Preços terá validade por **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA SÉTIMA **OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA**

A DETENTORA DA ATA responderá civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar para a MUNICIPALIDADE e/ou para terceiros, devendo entregar os objetos desta ATA de acordo com os termos pactuados, em estrita obediência à legislação vigente.

§ 1º. Fica a DETENTORA DA ATA responsável por todos os custos diretos e indiretos relativos à execução do objeto desta ATA, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão-de-obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença.

§ 2º. Deve a DETENTORA DA ATA manter durante toda a execução da ATA, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

§ 3º. A DETENTORA DA ATA deverá executar o fornecimento dos itens objeto da presente ATA de acordo com as técnicas usuais para esse tipo de produto, a qual alocará todos os equipamentos, pessoal e materiais necessários, e deverá tomar todas as medidas para assegurar um controle de qualidade adequado ao serviço, atendendo a todas as disposições legais para cada tipo de produto;

§ 4º. A DETENTORA DA ATA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado ou outro instrumento hábil derivado da ATA, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado.

§ 5º. A DETENTORA DA ATA deverá fornecer itens que atendam todas as normas do INMETRO e da ABNT.

§ 6º. A DETENTORA DA ATA deverá fornecer produtos que atendam todas as normas da Vigilância Sanitária bem como as normas do INMETRO e da ABNT.



§ 7º. A DETENTORA DA ATA deverá apresentar os Laudos e Fichas Técnicas conforme especificado no edital do Pregão Presencial nº 028/2017.

I - Os Laudos e as Fichas Técnicas deverão ser apresentados no ato da primeira entrega dos itens na Cozinha Piloto do Município.

II - Constatadas irregularidades documentos apresentados a DETENTORA DA ATA se sujeitará as sanções previstas no presente instrumento.

III - Caso o produto sofra alterações em sua composição no decorrer da vigência da Ata de Registro de Preços, a ser assinada pelas partes, a empresa se compromete, sob pena de sofrer as sanções previstas no Decreto nº 2.581, de 07 de Maio de 2015, a reapresentar os referidos laudos bromatológicos.

CLÁUSULA OITAVA OBRIGAÇÃO DA MUNICIPALIDADE

A MUNICIPALIDADE obriga-se a empenhar, quando da contratação, os recursos orçamentários necessários ao pagamento, observadas as previsões estabelecidas, e pagar a(s) nota(s) fiscal(ais) emitida(s), nos termos da Cláusula Quinta.

CLÁUSULA NONA SANÇÕES

Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos Contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, e no Decreto nº 2.581/15, deste Município de Santa Rita do Passa Quatro, que a DETENTORA DA ATA declara conhecer integralmente.

CLÁUSULA DÉCIMA RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial desta ATA ensejará a sua rescisão nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo do disposto nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.

Parágrafo único - Na hipótese de rescisão, a MUNICIPALIDADE poderá reter créditos e promover a cobrança judicial ou extrajudicial de perdas e danos, a fim de se ressarcir de prejuízos que advierem do rompimento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DISPOSIÇÕES GERAIS

A DETENTORA DA ATA responderá pela solidez e perfeição dos itens entregues, nos termos da legislação vigente.

§ 1º. As entregas serão acompanhadas e fiscalizadas pela MUNICIPALIDADE, de forma que fique assegurado o perfeito cumprimento do ajuste, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

§ 2º. As entregas deverão ser realizadas por pessoal especializado e competente, e, no decorrer da execução dos serviços, a DETENTORA DA ATA tomará medidas para evitar acidentes, pelos quais responderá isoladamente.

§ 3º. Fica expressamente consignado, que a fiscalização da execução do objeto da presente ATA estará a cargo e exclusivo critério dos departamentos solicitantes e da Cozinha Piloto Municipal, através de seus responsáveis, com autoridade para exercer orientação geral, controle, coordenação, fiscalização e aprovação os serviços executados. Essa fiscalização, em nenhuma hipótese, eximirá a DETENTORA DA ATA das responsabilidades contratuais

4 083 P P



e legais, bem como, sobre danos materiais ou pessoais que forem causados a terceiros, seja por atos ou omissões da firma, de seus funcionários ou preposto.

§ 4º. A fiscalização realizada não exclui nem reduz a responsabilidade da DETENTORA DA ATA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da MUNICIPALIDADE ou de seus agentes e prepostos, de acordo com o artigo 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA CONTROLE DE QUALIDADE E GARANTIA

Análise pelo adquirente:

§ 1º A MUNICIPALIDADE reserva-se no direito de, sem quaisquer ônus, destinar os itens objeto da presente ATA, por ocasião da entrega, para que sejam submetidos a análises, a fim de certificar-se de que os mesmos atendem as performances exigidas, se for o caso;

§ 2º As análises serão realizadas por laboratórios indicados pela DETENTORA DA ATA, especializados e certificados pelo INMETRO;

§ 3º Os custos relativos a realização das referidas análises, serão levados a débito da DETENTORA DA ATA, para o caso em que haja a reprovação do mesmo;

§ 4º Nesse caso, a DETENTORA DA ATA, por sua conta e risco, ficará automaticamente convocada a fazer a substituição do item rejeitado;

§ 5º Caso seja constatada qualquer irregularidade nos itens entregues, a DETENTORA DA ATA deverá repor, sem ônus para a MUNICIPALIDADE, todos os itens reprovados;

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata poderá ser cancelada, de pleno direito pela MUNICIPALIDADE, quando:

I – A DETENTORA DA ATA não cumprir as obrigações constantes da presente Ata de Registro de Preços;

II – A DETENTORA DA ATA não formalizar o Termo de Ata decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a MUNICIPALIDADE não aceitar sua justificativa;

III – A DETENTORA DA ATA der causa à rescisão administrativa do Termo de Ata decorrente do Registro de Preços;

IV – Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do Termo de Ata decorrente do Registro de Preços;

V – Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;

VI – Por razões de interesse público, devidamente justificado pela Administração;

§ 1º. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos na presente cláusula, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

§ 2º. Nos casos de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da DETENTORA DA ATA, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, por 01 (uma) vez, considerando-se cancelado o preço registrado a partir desta publicação.

§ 3º. Se o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e a DETENTORA DA ATA não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberá-la do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, quando:

I - Confirmada a veracidade dos motivos alegados e dos comprovantes apresentados;

II - A comunicação pela DETENTORA DA ATA ocorrer antes do pedido de fornecimento pela unidade administrativa competente;

III - Garantido o cumprimento dos contratos assinados ou dos pedidos de fornecimento já emitidos pela Administração;

MUNICIPALIDADE não aceitar sua justificativa;



§4º. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA FORO

Será competente o foro da Comarca de Santa Rita do Passa Quatro, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para solução de questões oriundas desta ATA. E por estarem assim justas e DETENTORA DA ATA, as partes assinam esta ATA em 02 (duas) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e por seus sucessores, na presença de duas testemunhas abaixo assinadas, para que surtam todos os efeitos de direito, dando-se publicidade ao ato mediante publicação de seu resumo na Imprensa Oficial.

SANTA RITA DO PASSA QUATRO/SP, 03 de julho de 2017.


Roberta Gracioso Borges Chefer
Diretora Depto. Municipal de Educação
RG: 25.041.507-0


LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS
PREFEITO MUNICIPAL

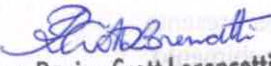

CCF NUTRI EIRELI ME
Cristiano de Carvalho Ferreira

1º.


Nome: Jaqueline de Cassia Eschiavoni de Luca
RG: 43.276.406-9

2º.


Nome: Ana Carolina Filla de Mello
RG: 30.815.376-1


Lara Regina Crott Lorencetti
Dir. Depto Assistência Social
CRESS - 6995