



**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 nº. 89, cidade de Santa Rita do Passa Quatro, estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF. nº. 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 nº 25.671.592-0 e CPF nº. 263.567.648-80, residente e domiciliado nesta cidade de Santa Rita do Passa Quatro, Estado de São Paulo, e, de outro, NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, estabelecida em São José do Rio Preto/SP, à Rua Wilk Ferreira de Souza, nº. 251, inscrita no CNPJ/MF nº. 08.528.442/0001-17 e Inscrição Estadual nº. 647.492.838.110, doravante denominada simplesmente DETENTORA DA ATA, neste ato representado por sua representante legal a Sra. Barbara Cruz Faitarone, portadora do RG. nº. 46.868.697-6, e do CPF. nº. 384.881.378-50, de acordo com o que consta do Processo nº 1847/17, relativo ao Pregão Presencial Nº. 028/2017, 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 nº 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 Nº. 028/2017 – PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO, constantes do Processo nº. 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, PAIFI, 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 nº.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:500.018).

#### CLÁUSULA QUARTA ENTREGA E RECEBIMENTO DOS ITENS

O(s) item(ns) registrados e objeto desta Ata será(ão) entregue(s) em perfeita(s) condição(es) 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(ão) 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.



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

*"Tico-tico lá, Zéquinha 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\$ 488.203,67** (Quatrocentos e oitenta e oito mil duzentos e três reais e sessenta e sete centavos), sendo que o valor total e unitário por item estão abaixo discriminado:

COTA PRINCIPAL (LIVRE)

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	6.428	KG	<p>CARNE BOVINA MOÍDA - CARNE CRUA, MOÍDA, PATINHO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS SATISFAKTÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATÉRIA PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA- CMS (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITENS 4.2.3.2, 4.2.3.3, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29), OU CARNE INDUSTRIAL DE MATANÇA. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS E DE QUaisquer SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA E SEM PERDA DE SUCO; COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTAS. ODOR: CARACTERÍSTICO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA TOTAL: MÁXIMO DE 5% (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITEM 4.2.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29).</p> <p>TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCrito NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRões ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01,</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERA CONTER SUBSTÂNCIAS/ MATERIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITEM 7.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29).</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>PESO DA UNIDADE: O PRODUTO CONGELADO DEVERA SE APRESENTAR EM PACOTES COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 02(DOIS) A 05(CINCO) KG SEM CONTRA PESO.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: SOB CONGELAMENTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. DEVERA CONSTAR NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE PARA O PRODUTO CONGELADO.</p> <p>EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESOS DE APROXIMADAMENTE 5KG. EMBALAGEM INTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/SISP;</li> <li>2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA - TIPO PATINHO;</li> <li>3) DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</li> <li>4) TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO;</li> <li>5) PESO LÍQUIDO;</li> <li>6) CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO.</li> </ol> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA</p>	Estrela	R\$ 11,60	R\$ 74.564,80



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

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

			EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO, COTA PRINCIPAL DO ITEM 81.						
18	4.425	KG	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA – QUEIJO MATUREDO QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA É UM QUEIJO GORDO DE MEDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS.</p> <p>COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACETICO OU TARTÁRICO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA: SEMI-DURA, SEMI-MOLE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E O GRAU DE MATURAÇÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO A AMARELADO, UNIFORME; SABOR: LÁCTICO, POUCO DESENVOLVIDO; ODOR: LÁCTICO, POUCO PERCEPTEVIL, EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES (OLHOS MECÂNICOS).</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE G/100G MAX. 55,0, MATÉRIA GORDA EM EXTRATO SECO G/100G MIN. 35,0. CARACTERÍSTICAS DISTINTAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO: OBTENÇÃO DE UMA MASSA ACIDIFICADA SEM FILAR.</p> <p>ESTABILIZAÇÃO E MATURAÇÃO: TEMPO MÍNIMO DE 24 HORAS.</p> <p>ACONDICIONAMENTO: EMBALAGENS OU ENVOLTÓRIOS BROMATOLÓGICAMENTE APTOS.</p> <p>O QUEIJO MUÇARELA DEVERÁ MANTER-SE A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C.</p> <p>ADITIVOS: SÃO AUTORIZADOS OS ADITIVOS PREVISTOS NO ITEM 5 DO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS" PARA QUEIJOS DE MEDIA E ALTA UMIDADE, SEGUNDO CORRESPONDA COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO: E AUTORIZADO O USO DOS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO PREVISTO NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS".</p> <p>CONTAMINANTES: OS CONTAMINANTE ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM ESTAR PRESENTES EM QUANTIDADES SUPERIORES AOS LIMITES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO MERCOSUL CORRESPONDENTES.</p> <p>AS PRATICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRATICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC VOL. 0 A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERÁ SER HIGIENIZADOR POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS A PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA ( A.O.A.C. 15° ED. 1996.979.13.P823 ) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO.</p> <p>CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E CRITÉRIOS MICROSCÓPICOS - O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS MICROSCÓPICAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.</p> <p>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS - DEVERÁ OBEDECER AOS CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA QUEIJOS DE TEOR MÉDIO DE UMIDADE NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUEIJOS".</p> <p>REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA,</p> <p>MERCOSUL/GMC/RES. N° 83/96.</p> <p>EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG.</p> <p>ACONDICIONAMENTO:</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDARIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFETUOSA OU INADEQUADA QUE EXponha O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>PRazo DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>TEMPERATURA ENTRE 0° E 4°C.</p> <p>ROTULAGEM: 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).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA E INGREDIENTES UTILIZADOS PARA A SUA ELABORAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E/OU PRODUTOR, DO ENVASADOR E DO DISTRIBUIDOR, SE FOR O CASO), EXPRESSÃO: "INDUSTRIA BRASILEIRA", SE FOR O CASO, POR EXtenso OU ABREVIADA, INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MANTER O PRODUTO REFRIGERADO, VALIDADE DO PRODUTO REFRIGERADO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - SISP, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS</p>	Lactobova	R\$ 17,40	R\$ 76.995,00			
			EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO, COTA PRINCIPAL DO ITEM 81.						
18	4.425	KG	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA – QUEIJO MATUREDO QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA É UM QUEIJO GORDO DE MEDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS.</p> <p>COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACETICO OU TARTÁRICO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA: SEMI-DURA, SEMI-MOLE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E O GRAU DE MATURAÇÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO A AMARELADO, UNIFORME; SABOR: LÁCTICO, POUCO DESENVOLVIDO; ODOR: LÁCTICO, POUCO PERCEPTEVIL, EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES (OLHOS MECÂNICOS).</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE G/100G MAX. 55,0, MATÉRIA GORDA EM EXTRATO SECO G/100G MIN. 35,0. CARACTERÍSTICAS DISTINTAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO: OBTENÇÃO DE UMA MASSA ACIDIFICADA SEM FILAR.</p> <p>ESTABILIZAÇÃO E MATURAÇÃO: TEMPO MÍNIMO DE 24 HORAS.</p> <p>ACONDICIONAMENTO: EMBALAGENS OU ENVOLTÓRIOS BROMATOLÓGICAMENTE APTOS.</p> <p>O QUEIJO MUÇARELA DEVERÁ MANTER-SE A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C.</p> <p>ADITIVOS: SÃO AUTORIZADOS OS ADITIVOS PREVISTOS NO ITEM 5 DO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS" PARA QUEIJOS DE MEDIA E ALTA UMIDADE, SEGUNDO CORRESPONDA COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO: E AUTORIZADO O USO DOS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO PREVISTO NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS".</p> <p>CONTAMINANTES: OS CONTAMINANTE ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM ESTAR PRESENTES EM QUANTIDADES SUPERIORES AOS LIMITES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO MERCOSUL CORRESPONDENTES.</p> <p>AS PRATICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRATICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC VOL. 0 A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERÁ SER HIGIENIZADOR POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS A PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA ( A.O.A.C. 15° ED. 1996.979.13.P823 ) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO.</p> <p>CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E CRITÉRIOS MICROSCÓPICOS - O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS MICROSCÓPICAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.</p> <p>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS - DEVERÁ OBEDECER AOS CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA QUEIJOS DE TEOR MÉDIO DE UMIDADE NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUEIJOS".</p> <p>REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA,</p> <p>MERCOSUL/GMC/RES. N° 83/96.</p> <p>EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG.</p> <p>ACONDICIONAMENTO:</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDARIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFETUOSA OU INADEQUADA QUE EXponha O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>PRazo DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>TEMPERATURA ENTRE 0° E 4°C.</p> <p>ROTULAGEM: 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).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA E INGREDIENTES UTILIZADOS PARA A SUA ELABORAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E/OU PRODUTOR, DO ENVASADOR E DO DISTRIBUIDOR, SE FOR O CASO), EXPRESSÃO: "INDUSTRIA BRASILEIRA", SE FOR O CASO, POR EXtenso OU ABREVIADA, INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MANTER O PRODUTO REFRIGERADO, VALIDADE DO PRODUTO REFRIGERADO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - SISP, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS</p>	Lactobova	R\$ 17,40	R\$ 76.995,00			



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

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

			INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO, TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL N° 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA PRINCIPAL DO ITEM 98.			
22	3.525	EMB	IOGURTE SABOR MORANGO - PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE LEITE E/OU LEITE RECONSTITUIDO, PREPARADO DE MORANGO (POLPA DE MORANGO, ÁGUA, AMIDO, AÇÚCAR, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, ESPESSANTE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE CARMIM 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 PRINCIPAL DO ITEM 102.	Kremoso	R\$ 3,65	R\$ 12.866,25
23	1.161	FR	AGRIN BRANCO - AGRIN DE VINHO BRANCO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E AUSÊNCIA DE CORANTES E CONSERVANTES. EM FRASCOS PLÁSTICOS COM APROXIMADAMENTE 750 ML. 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 FRASCOS CONTENDO APROXIMADAMENTE 750 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 103.	Belmont	R\$ 0,82	R\$ 952,02
25	1.350	LATA	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL - ATUM, PESCADO EM CONSERVA, PREPARADO DE PESCADO FRESCO, LIMPO, VISCRERADO, APRESENTAÇÃO RALADO, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, COM ASPECTO COR CHEIRO, SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE FERRUGEM E DANIFICAÇÃO DAS LATAS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, LATAS COM APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-10 (DECRETO 12486 DE 20/10/78). DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 105.	88	R\$ 2,80	R\$ 3.780,00
27	1.523	KG	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, PARASITOS 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. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 107.	Xavante	R\$ 3,50	R\$ 5.330,50
28	1.523	KG	DOCE DE LEITE -ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 108.	Aurea	R\$ 5,65	R\$ 8.604,95
29	7.518	KG	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 4,1 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. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 04 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 109.	Predilecta	R\$ 3,20	R\$ 24.057,60
30	618	LATA	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.	Predilecta	R\$ 7,89	R\$ 4.876,02



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"

			A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. 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 PRINCIPAL DO ITEM 110.			
35	618	LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA - PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS. EMBALADOS EM LATAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 2 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA, DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 4 UNIDADES. 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 PRINCIPAL DO ITEM 115.	Predilecta	R\$ 7,89	R\$ 4.876,02
36	4.650	EMB	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA - ÓLEO REFINADO DE SOJA SEM COLESTEROL, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO E DESODORIZAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANCO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. NA ROTULAGEM DEVERÁ CONTER AS INDICAÇÕES CORRESPONDENTES À CLASSIFICAÇÃO E DESIGNAÇÃO, ACONDICIONADO EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 900 ML. 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 CONTENDO APROXIMADAMENTE 900 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 UNIDADES. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA, COTA PRINCIPAL DO ITEM 116.	Granol	R\$ 2,92	R\$ 13.578,00
43	21.225	KG	ACUCAR CRISTAL: CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L), OBTIDO POR UM PROCESSO DE CRYSTALIZAÇÃO CONTROLADA, COM CRISTais FINOS E REGULARES, COM ALTO BRILHO, PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,7 % DE GLICÍDIOS. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, COM APARÊNCIA PRÓPRIA DO TIPO DE AÇUCAR, COM CRISTais BRANCOS FINOS E REGULARES, DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR MELADO OU EMPEDRADO - COR: BRANCA, PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: DOCE. AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVEM CONTER: SACAROSE, MÍNIMO: 99,0% P/P - RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO: 0,2% P/P - COR "ICUMSA" (420 NM) MÁXIMO: 80 - UMIDADE, MÁXIMO: 0,3% P/P, RESOLUÇÃO 12/78 DA C.N.N.P.A, NTE 12/34, ITEM 6 A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78, 2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, GRUPO 11, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I, EM 10/01/01, 2.5. DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78 DA C.N.N.P.A, NTE 12/34, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS QUE COMPÕEM O PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 90 (NOVENTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 05 (CINCO) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÔTUlo DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINtes INFORMAÇõES: 1) DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2) IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM / EXPRESSÃO "INDUSTRIA" BRASILEIRA". 3) DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, 4) CONTEÚDO LÍQUIDO, 5) CONDIÇõES DE ARMAZENAMENTO, 6) EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR UMA VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DA FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. A) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; B) NOME, ENDEREÇO, N.º DO TELEFONE E DO FAX DO FABRICANTE E DA EMPRESA PROPONENTE; C) PRAZO DE VALIDADE (DEVE SER DECLARADO O PRAZO REAL); D) COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS NOMES, TIPOS E CÓDIGOS DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS; E) PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NAS EMBALAGENS: PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA; F) PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS: PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA;	Santa Isabel	R\$ 1,81	R\$ 38.417,25



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

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

			G) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: H) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA; I) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO; J) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE (QUANDO DIFERENTE DO DECLARADO PARA ARMAZENAMENTO); K) TIPO DE EMBALAGEM PRIMARIA E SECUNDARIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO, INCLUSIVE O MATERIAL DE FABRICAÇÃO DAS MESMAS E O TIPO DE VEDAÇÃO; L) INFORMAÇÃO QUE CONSTARÃO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMARIA E SECUNDARIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO E DECLARAR QUE AS MESMAS ESTARÃO IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL; M) INFORMAÇÕES SOBRE O RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO: NOME: ASSINATURA: CARGO: HABILITAÇÃO: NUMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PERTINENTE: ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 123.			
53	7.613	KG	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I - FEIJÃO CARIOSCA, 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 A 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 N° 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4, SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.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 ORGANOCLORADOS (PORTARIA N° 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO II - AFLOTOXINAS MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO N° 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS).</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-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 N° 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 IMPROPRIA 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 INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li> <li>2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR</li> <li>3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE E ANÁLISE:</li> <li>- CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</li> <li>4-CONTEÚDO LÍQUIDO</li> <li>5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE)</li> <li>6-GRUPO</li> <li>7-TIPO</li> <li>8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</li> </ul> <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 PRINCIPAL DO ITEM 133.</p>	Granolar	R\$ 4,65	R\$ 35.400,45
55	488	KG	<p>FARINHA DE MILHO - obtida de grãos de milho macerados, socados e peneirados, grãos sadios e limpos, cor e sabor característicos devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de aproximadamente 500g a 1 kg. Prazo mínimo de validade de quatro meses e data de fabricação de até 30 dias. declarar marca, rotulada de acordo com a legislação vigente.</p> <p>A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES METALIZADOS DE APROXIMADAMENTE 500 G. A 01 KG REEMBALADOS EM FARDO DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	Agrobal	R\$ 2,23	R\$ 1.088,24



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"

			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 PRINCIPAL DO ITEM 135.			
56	488	KG	FARINHA DE MANDIOCA -OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTO DO RADICAL CIANETO, DE MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE QUATRO MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS OU METALIZADOS DE 500 G, REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES, NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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, COTA PRINCIPAL DO ITEM 136.	Toyo	R\$ 2,48	R\$ 1.210,24
57	49.125	KG	FARINHA DE TRIGO -ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: TIPO ESPECIAL, OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SÁOS, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 25 KG, A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DEVERÁ SER: PROTEÍNA= 10GR; LÍPIDO= 0 GR; GLICÍDEO= 72 A 76GR, PRAZO MÍNIMO DE 4 MESES DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTES DE 25 KG. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES, NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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, COTA PRINCIPAL DO ITEM 137.	Globo	R\$ 1,42	R\$ 69.757,50
59	1.500	KG	FUBÁ -TIPO MIMOSO: CONTENDO NO MÍNIMO 95% DE MILHO, ORIUNDO DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, SADIO E LIMPO, NÃO DEVENDO CONTER MATERIAL TERROSO, PARASITA E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS = 7,2G; LÍPIDOS = 5G; E GLICÍDEOS = 74G, PACOTE DE APROXIMADAMENTE 500 GR. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSA, PARASITAS E LARVAS. A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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, COTA PRINCIPAL DO ITEM 139.	Sinha	R\$ 1,06	R\$ 1.590,00
60	3.900	PCT	LEITE EM PÓ INTEGRAL -LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO DE ORIGEM NACIONAL ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 12 VITAMINAS E MÍNIMO DE 4 MINERAIS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA PARA CADA 26 G: VALOR CALÓRICO 147,0 KCAL, CARBOIDRATO 10,0 G; PROTEÍNA 7,0 G; GORDURAS TOTAIS 7,0 G. A ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A QUANTIDADE DE REFERÊNCIA A IDR, RESOLUÇÃO CNNPA QUANTIDADE DE REFERÊNCIA A IDR, RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/78, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTES E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, EMBALADOS EM SACOS METALIZADO COM APROXIMADAMENTE 1 KG, DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM PACOTES METALIZADO COM 01 KG, REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO COM 10 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO TÉCNICO COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA, ANÁLISE MICROBIOLÓGICAS E MICROSCOPIA DO PRODUTO, PARTICULAS QUEIMADAS, PESQUISA POR HPLC, CROMATOGRAFIA EM FASE GASOSA PARA ÁCIDOS GRAXOS, SENDO DE LABORATÓRIO CREDENCIADO A SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, COTA PRINCIPAL DO ITEM 140.	Dinky	R\$ 16,00	R\$ 62.400,00
61	3.413	KG	MOLHO DE TOMATE REFOGADO -DESCRÍPCAO: MOLHO ELABORADO A BASE DE POLPA DE TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR, EMBALADOS EM BAGS DE 02 KG, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: ISENTO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO Nº. 023 - ANVS/MS DE 15 DE MARÇO DE 2000. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 02 KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDulado LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.	Val	R\$ 2,64	R\$ 9.010,32



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"

			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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 141.			
62	3.825	KG	MAIONESE -PRODUTO NA FORMA CREMOSA, HOMOGÊNEA, SEM PREPARAÇÃO DE LÍQUIDO, OBTIDA DE ÓLEO VEGETAL ALIMENTÍCIO E OVOS, AÇÚCAR, SAL E ÓLEO DE LIMÃO, VINAGRE E EDTA - FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA COM CARACTERÍSTICA FÍSICA, QUÍMICA, BIOLÓGICA E DE EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONDIMENTOS, EMBALADOS EM TETRAPLAC, BISNAGAS OU BALDES COM TAMPAS INVOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. ROTULAGEM PERFEITAMENTE DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO, DESTACANDO O NOME DOS PRODUTOS, SELO DO SIF E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 6 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 01 KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDulado LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 142.	Quero	R\$ 4,30	R\$ 16.447,50
69	713	KG	MILHO PARA PIPOCA - MILHO PARA PIPOCA SELECIONADA COM GRAÓS GRAUDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO E ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP CONTENDO PESO DE APROXIMADAMENTE 500 G. NO RÓTULO DEVERÁ ESTAR IDENTIFICADO O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) O PRODUTO DEVE ESTAR EM SACOS PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 149.	Siamar	R\$ 3,90	R\$ 2.780,70
70	675	KG	MILHO BRANCO PARA CANJICA - TIPO I. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) O PRODUTO DEVE ESTAR EM SACOS PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA, COTA PRINCIPAL DO ITEM 150.	Siamar	R\$ 3,17	R\$ 2.139,75
71	1.200	KG	PO 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 FUMARICO (ACIDULANTE) E CORANTE ARTIFICIAL, 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 APARENTES 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 APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1(UM) ANO, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 151.	Bondeli	R\$ 5,63	R\$ 6.756,00
72	825	CX	PO 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 PRINCIPAL DO ITEM 152.	Tec Nutri	R\$ 1,56	R\$ 1.287,00
73	2.288	KG	SAL SAL REFINADO E IODADO. CLORETO DE SÓDIO CATALISADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, OBRIGADO A ADIÇÃO DE SAIS DE IODO (IODETO DE POTÁSSIO, IODATO DE POTÁSSIO OU OUTRO SAL DE IODO NÃO TOXICO) E ANTIUMECTANTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS DEAPROXIMADAMENTE 1 KG, REEMBALADOS EM FARDOS DE PLÁSTICO REFORÇADO DE 30 KG CADA. O RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO "SAL" SEGUIDO DE SUA CLASSIFICAÇÃO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Pluma	R\$ 0,57	R\$ 1.304,16



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"

			B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLOGICA 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 PRINCIPAL DO ITEM 153.			
75	405	KG	SAGU - OBTIDO A PARTIR DE FECULA DE MANDIÓCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOZO, 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 PRINCIPAL DO ITEM 155.	Yoki	R\$ 10,60	R\$ 4.293,00
76	383	KG	TRIGO PARA QUIBE - ISENTO DE SUIVIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. COTA PRINCIPAL DO ITEM 156.	Siamar	R\$ 3,80	R\$ 1.455,40
77	900	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 BROMOTOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLOGICA 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 PRINCIPAL DO ITEM 157.	Eunice	R\$ 2,65	R\$ 2.385,00

§ 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) correspondentes(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:

$$\boxed{EM = I \times N \times VP}$$

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

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

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

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,



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"

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 documentados 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.

*[Handwritten signatures]*



**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 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 à 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.**

**§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.

**LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS**  
PREFEITO MUNICIPAL

**NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**

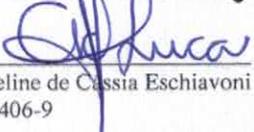
Barbara Cruz Faitarone



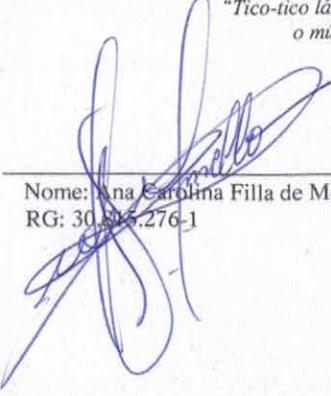
Prefeitura Municipal da Estância Climática de  
**Santa Rita do Passa Quatro – SP**

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

1º.

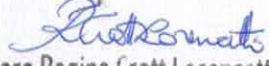
  
Nome: Jacqueline de Cássia Eschiavoni de Luca  
RG: 43.276.406-9

2º.

  
Nome: Ana Carolina Filla de Mello  
RG: 30.315.276-1

 P

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

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