



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

SEGUNDA- FEIRA – 29 DE JANEIRO DE 2024 - ANO IV – EDIÇÃO Nº 14

Edição eletrônica disponível no site [www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br](http://www.pmcabaceirasdoparaguacu.transparenciaoficialba.com.br) e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

# PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU PUBLICA:

- **ATAS DE REGISTRO DE PREÇO/ PREGÃO ELETRÔNICO (PRP) Nº 030/2023:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DESTA MUNICÍPIO, DE FORMA PARCELADA.

**IMPrensa OFICIAL  
UMA GESTÃO LEGAL  
E TRANSPARENTE**

- Gestor(a): Pedro André Braz Silva Santana
- Avenida O Navio Negreiros, nº 55 - Centro
- Tel: (75) 3681-1129



## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos vinte e nove dias do mês de janeiro de 2024 de um lado o **MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU – ESTADO DA BAHIA**, pessoa jurídica de direito interno, inscrita no CNPJ sob o nº 13.866.892/0001-50, situada a AV. NAVIO NEGREIRO, S/N – CENTRO, CABACEIRAS DO PARAGUAÇU, CEP: 44.345-000, por seu Prefeito PEDRO ANDRÉ BRAZ SILVA SANTANA, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade nº 1574499203 SSP/BA e CPF nº 067.682.065-40, doravante denominado Contratante em face da classificação das propostas apresentadas na respectiva licitação com a finalidade de selecionar propostas para o registro de preços para a **eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar, destinados aos alunos da rede municipal deste Município, de forma parcelada**, a Prefeitura de Cabaceiras do Paraguaçu, por deliberação do Pregoeiro devidamente publicada e homologada no Diário Oficial do Município de Cabaceiras do Paraguaçu, resolve registrar o(s) preço(s) da(s) empresa(s) classificada(s) abaixo, respeitadas as disposições das Leis Federais nº. 8.666/93 e 10.520/02, consoante as cláusulas e condições do Edital Pregão Eletrônico Para Registro de Preços Nº 030PRP-2023 e seus anexos e nas propostas classificadas, partes integrantes deste instrumento, independente de transcrições, e mediante as cláusulas enunciadas a seguir.

### **FORNECEDOR BENEFICIÁRIO DA ATA:**

Fabiana Silva Passos Braz – ME, com sede na Comunidade Nova Aparecida, nº43, Zona Rual, CEP: 44. 345-000 Cabaceira do Paraguaçu, Bahia, representada neste ato por seu representante legal, Sra. Fabiana Silva Passos Braz , identidade nº 09. 976. 768-68, CPF nº 019.718. 435-98, CNPJ 14. 013. 365/0001-65.

### **1 - OBJETO**

1.1. O objeto desta Ata é o registro dos preços classificados no PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 030PRP-2023, conforme especificações e condições constantes no **Anexo I** do mesmo instrumento, no qual estão contemplados o prazo de execução e a estimativa das quantidades a serem provavelmente adquiridas ou utilizadas pela Secretaria Municipal de Educação, na medida das suas necessidades e segundo a conveniência do Município de Cabaceiras do Paraguaçu, e que a este termo integram, como se transcritas, conforme Tabela:



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

GRUPO 08 - SUCO DE FRUTAS						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	U.F	QUANT.	MARCA	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
72	<p><b>SUCO INTEGRAL</b>, sabor: uva. Suco obtido da uva, através de processo tecnológico adequado, não fermentado e não diluído. Sem adição de sacarose, água, aditivos, corantes, aromas e nenhum outro ingrediente. Sem glúten. O produto deve atender a Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto líquido, cor vinho, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 200 mL. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i>) com canudo embalado individualmente acondicionados em sacos plástico atóxico, transparente e fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. <b>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871 de 4 de Junho de 2009 e Lei nº 8.918, de 14 de Julho de 1994. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	1.000	kapo	R\$ 3,49	R\$ 3.490,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

73	<b>SUCO INTEGRAL</b> , sabor: laranja. Suco obtido da laranja, através de processo tecnológico adequado, não fermentado e não diluído. Sem adição de sacarose, água, aditivos, corantes, aromas e nenhum outro ingrediente. Sem glúten. O produto deve atender a Instrução Normativa nº 49, de 26 de Setembro de 2018. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto líquido, cor amarelo, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 200 mL. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas ( <i>tetra pack</i> ) com canudo embalado individualmente acondicionados em sacos plástico atóxico, transparente e fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. <b>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871 de 4 de Junho de 2009 e Lei nº 8.918, de 14 de Julho de 1994. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	und	1.000	kapo	R\$ 3,92	R\$ 3.920,00
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>						<b>R\$ 7.410,00</b>
<b>GRUPO 09 - HORTICOLAS</b>						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	U.F	QUANT.	MARCA	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
74	<b>ABACAXI</b> , in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto cilíndrico inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	kg	1.000	hortifrut dez	R\$ 5,60	R\$ 5.600,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

75	<p><b>ABOBORA</b>, tipo: moranga. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor laranja, textura da casca lisa, coloração da polpa variando de amarela à laranja escuro, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos e não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	500	hortifrut dez	R\$ 7,10	R\$ 3.550,00
76	<p><b>ACELGA</b>, tipo: chinesa. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde claro, talos largos, textura crespa, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - embalagem primária: individual em saco plástico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. <b>Embalagem secundária</b>: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica). <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	molho	500	hortifrut dez	R\$ 9,50	R\$ 4.750,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

77	<p><b>AIPIM</b>, descascado, congelado, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fisiologicamente desenvolvido, coloração da polpa amarela, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de temperatura e transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	1.000	hortifrut dez	R\$ 5,50	R\$ 5.500,00
78	<p><b>ALFACE</b>, tipo: cressa. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas largas e inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde, textura cressa, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	molho	1.000	hortifrut dez	R\$ 6,00	R\$ 6.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

79	<p><b>ALHO</b>, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo curado, sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca ou roxa, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	1.000	hortifrut dez	R\$ 31,00	R\$ 31.000,00
80	<p><b>BATATA</b>, tipo: inglesa. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarela clara, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, manchas, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	6.000	hortifrut dez	R\$ 6,00	R\$ 36.000,00
81	<p><b>BETERABA</b>, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração vermelha bilhante, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	4.000	hortifrut dez	R\$ 6,00	R\$ 24.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

82	<p><b>CEBOLA BRANCA</b>, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbosem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho.<b>Embalagem</b> - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg.<b>Rotulagem</b> - a rotulagemdeve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.<b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	6.000	hortifrut dez	R\$ 5,50	R\$ 33.000,00
83	<p><b>CENOURA</b>, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração laranja, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.<b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagemdeve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.<b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	5.000	hortifrut dez	R\$ 6,84	R\$ 34.200,00
84	<p><b>CHUCHU</b>, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, verde claro, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.<b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagemdeve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.<b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	8.000	hortifrut dez	R\$ 6,56	R\$ 52.480,00



85	<p><b>GOIABA</b>, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.<b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	3.500	hortifrut dez	R\$ 8,00	R\$ 28.000,00
86	<p><b>MAÇA</b>, tipo: fuji ou gala. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, textura da casca lisa e brilhante, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.<b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	5.000	hortifrut dez	R\$ 17,00	R\$ 85.000,00
87	<p><b>MELANCIA</b>, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.<b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	kg	6.500	hortifrut dez	R\$ 3,50	R\$ 22.750,00
88	<p><b>MELÃO</b>, tipo: amarelo. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto redondo inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor da</p>	kg	6.500	hortifrut dez	R\$ 8,80	R\$ 57.200,00

	casca amarela, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.				
89	<b>PEPINO</b> , in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	kg	4.500	hortifrut dez	R\$ 4,20 R\$ 18.900,00
90	<b>PIMENTÃO</b> (verde, vermelho e amarelo), in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	kg	3.900	hortifrut dez	R\$ 12,50 R\$ 48.750,00
91	<b>REPOLHO</b> , in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, cabeças compactas, formato globular, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca crespa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - embalagem primária: individual em saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve	kg	2.600	hortifrut dez	R\$ 5,40 R\$ 14.040,00

	atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.					
92	<b>TOMATE</b> , in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem cálice e pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. <b>Embalagem</b> - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. <b>Rotulagem</b> - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. <b>Condições de transporte</b> - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	kg	13.000	hortifrut dez	R\$ 10,56	R\$ 137.280,00
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>						<b>R\$ 648.000,00</b>

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ 655.410,00 (seiscentos e cinquenta e cinco mil reais e quatrocentose dez reais)**

1.2. O prazo de validade do Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da assinatura desta Ata, durante o qual os licitantes que tenham os seus preços registrados poderão ser convidados a firmar as contratações, observadas as condições fixadas no edital e nas normas pertinentes.

1.2.1. Sendo o prazo de validade do Registro de Preço inferior a 12 (doze) meses, será admitida a prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, para completar este prazo, sempre que as condições de contratação continuarem se mostrando vantajosas para a Administração).

1.3. A(s) contratação(ões) derivadas do registro obedecerão às condições da minuta de contrato constante do Anexo X deste Instrumento, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 62 da Lei Federal nº. 8.666/93.

1.4. É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

1.5. Durante seu prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da Administração, para que efetue as contratações nas oportunidades e quantidades de que necessitar, até o limite estabelecido.

1.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência em igualdade de condições.

1.7. O fornecedor ou prestador de serviços fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições constantes nesta Ata de Registro de Preço, os acréscimos ou supressões nos quantitativos registrados, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade licitada para cada item registrado.

1.8. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

## **2 - O PREÇO**

2.1. Os preços são fixos e irrevogáveis durante o transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, após o que a concessão de reajustamento, será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE.

2.2. A revisão de preços registrados em Ata poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa da Administração, em decorrência de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, ou de eventual redução daqueles praticados no mercado, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial.

2.3. A alteração ou revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes do respectivo Registro de Preços.

2.4. O requerimento de revisão de preços deverá ser formulado pelo beneficiário do registro no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei Federal nº 10.406/02.

## **3 - DA CONTRATAÇÃO**

3.1. Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, o licitante deverá manter, durante todo o prazo de validade do Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, ficando esclarecido que, nos termos da legislação vigente, não serão contratados fornecedores ou prestadores de serviço que não estejam com documentação regular.

3.2. O fornecedor será convocado para assinatura do contrato ou instrumento equivalente no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado da data do recebimento da convocação.

3.3. Na hipótese do fornecedor convocado não assinar o termo de contrato, ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração poderá convocar os demais licitantes que tenham os seus preços registrados, obedecendo a ordem de classificação, e propor a contratação do fornecimento dos materiais ou dos serviços registrados pelos preços apresentados pelo primeiro colocado.

3.4. Na hipótese dos demais licitantes não aceitarem a contratação pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, a Administração poderá contratar os demais licitantes, respeitada a

ordem de classificação, pelo preço por eles apresentados, desde que os mesmos sejam compatíveis com a média de mercado, o que deverá ser comprovado nos autos.

3.5. A assinatura do contrato ou do instrumento equivalente deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

3.6. Os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal nº 8.666/93, inclusive quanto aos prazos de vigência.

3.7. A contratada ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade licitada para cada item registrado

3.8. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

#### **4. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

4.1. Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, até o 30º (trigésimo) dia, contado da data da apresentação da fatura, após concluído o recebimento definitivo, em consonância com o disposto no art. 5º e art. 40 da Lei Federal nº 8.666/93.

4.2. A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) somente deverá(ao) ser apresentada(s) para pagamento após a conclusão da etapa do recebimento definitivo, indicativo da satisfação pela Contratada de todas as obrigações pertinentes ao objeto contratado.

4.3. Ainda que a nota fiscal/fatura seja apresentada antes do prazo definido para recebimento definitivo, o prazo para pagamento somente fluirá após o efetivo atesto do recebimento definitivo.

4.4. O CONTRATANTE descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos no cumprimento da obrigação, com base no valor do preço vigente.

5.5. A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) deverá(ao) estar acompanhadas da documentação probatória pertinente, relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a obrigação.

4.6. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, a exemplo de erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como obrigações financeiras pendentes, decorrentes de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

4.7. As situações previstas na legislação específica sujeitar-se-ão à emissão de nota fiscal eletrônica.

4.8. A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

4.9. Nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega até 30 (trinta) dias contados da data da celebração do ajuste, será dispensada a atualização financeira correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, em conformidade com o § 4º. do art. 40 da Lei Federal nº 8.666/93.

## 5 - A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

5.1. Esta Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições previstas no art. 143 da Lei Federal nº 8.666/93.

5.2. A revisão de preços **registrados em Ata** poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa do Município de Cabaceiras do Paraguaçu em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial.

5.3. Quando o preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) liberar o fornecedor do compromisso assumido, na hipótese em que resultar frustrada a negociação;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

5.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, se confirmado a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, na hipótese da comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

5.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à suspensão do item da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.6. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser revistos nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.

5.7 A revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes de respectiva licitação, a qual dependerá de requerimento formal do contratado e de comprovação do impacto que gerou o eventual desequilíbrio econômico - financeiro.

5.8. Em nenhuma hipótese serão registrados preços que se apresentem superiores aos de mercado.

## 6 - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. Competirá ao Contratante e ao Órgão Gerenciador do Registro de Preços proceder ao acompanhamento da execução do contrato, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não eximirá à Contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

6.1.1. Competirá ao Contratante do Registro de Preços:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- c) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- d) promover, com a presença da contratada, a verificação da execução já realizada, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- e) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- f) fiscalizar a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- g)- ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da contratada, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embarçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da contratada, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- h) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

6.2 O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 73 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo certo que esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do órgão ou entidade contratante, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratado, para todos os efeitos, salvo justificativa escrita fundamentada.

6.3. O contratante rejeitará, no todo ou em parte, qualquer proposição de fornecimento em desacordo com as especificações do objeto da licitação.

6.4. O fornecedor se comprometerá a atender com presteza às reclamações sobre a qualidade e pontualidade do fornecimento, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o Município de Cabaceiras do Paraguaçu.

6.5. Em caso de divergência entre a Nota de Empenho e a Nota Fiscal/Fatura ou entre os produtos efetivamente entregues, o Fornecedor será notificado para retirá-los imediatamente, sendo a ocorrência comunicada a Controladoria do Município, para adoção das providências cabíveis.

## 7 - DAS PENALIDADES

7.1. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 90, 92, 94, 95 e 96 da Lei Federal nº 8.666/93, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 87 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

7.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

- a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- b) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;
- c) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

7.2.1. A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.

7.2.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.

7.2.3. Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a contratada responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

7.2.4. Não tendo sido prestada garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à contratada o valor de qualquer multa porventura imposta.

7.2.5. As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

7.3. Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos no art. 7º. da Lei Federal nº 10.520/02 e art. 88, inciso I da Lei nº 8.666/93.

7.4. Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos II e III do art. 88, art. 92 e Parágrafo Único, art. 93 e art. 96 da Lei nº 8.666/93.

7.5. Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

7.6. O registro de preço do fornecedor ou do prestador de serviços poderá ser cancelado, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, garantida prévia e ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data do recebimento da notificação, quando:

a) não forem cumpridas as exigências contidas no Edital ou na Ata de Registro de Preços;

b) injustificadamente, o fornecedor ou prestador de serviço deixar de firmar o contrato decorrente do Registro de Preços;

c) o fornecedor ou prestador de serviço der causa à rescisão administrativa de contrato, decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados nos incisos de III a XII do art. 78 da Lei nº 8.666/93.

## **8 - DA RESCISÃO**

8.1. A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

8.2. A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do contratante nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

8.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93., sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do art. 79 do mesmo diploma.

8.4. Em consonância com o art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, o registro poderá ser cancelado por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

8.5. Os preços registrados poderão ser suspensos temporariamente ou cancelados pela Administração quando se tornarem superiores aos praticados no mercado; b)- por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

8.5.1. A comunicação do cancelamento do preço registrado do fornecedor ou prestador de serviços, nas hipóteses previstas neste item será feita por escrito, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

8.5.2. Na hipótese prevista no inciso I do item 18.5, antes da suspensão ou cancelamento, a Administração poderá proceder à negociação com o fornecedor ou prestador de serviços, visando à revisão para a redução do preço registrado a fim de compatibilizá-lo com os praticados no mercado.

8.5.3. No caso de ser ignorado ou incerto o endereço do fornecedor ou prestador de serviço, a comunicação será feita mediante publicação no Diário Oficial do Município, considerando cancelado o preço registrado a partir da data da publicação.

8.6. O fornecedor ou o prestador de serviços poderá solicitar o cancelamento do preço registrado, mediante justificativa escrita, por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração, que comprove a impossibilidade temporária ou definitiva de cumprir as exigências deste instrumento convocatório.



## CLÁUSULA DÉCIMA – VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

Integra a presente Ata, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo constante do Edital e nos seus anexos.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - FORO

As partes elegem o Foro da Cidade de Muritiba, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Cabaceiras do Paraguaçu, 29 de Janeiro de 2024.

## MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU

Representante legal: Pedro Andre Braz Silva Santana

Contratante

## FABIANA SILVA PASSOS BRAZ – ME

Representante legal: Fabiana Silva Passos Braz

CI: 09. 976. 768-68 SSP-BA

---

1ª Testemunha

---

2ª Testemunha

## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos vinte e nove dias do mês de janeiro de 2024 de um lado o **MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU – ESTADO DA BAHIA**, pessoa jurídica de direito interno, inscrita no CNPJ sob o nº 13.866.892/0001-50, situada a AV. NAVIO NEGREIRO, S/N – CENTRO, CABACEIRAS DO PARAGUAÇU, CEP: 44.345-000, por seu Prefeito PEDRO ANDRÉ BRAZ SILVA SANTANA, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade nº 1574499203 SSP/BA e CPF nº 067.682.065-40, doravante denominado Contratante em face da classificação das propostas apresentadas na respectiva licitação com a finalidade de selecionar propostas para o registro de preços para a **eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar, destinados aos alunos da rede municipal deste Município, de forma parcelada**, a Prefeitura de Cabaceiras do Paraguaçu, por deliberação do Pregoeiro devidamente publicada e homologada no Diário Oficial do Município de Cabaceiras do Paraguaçu, resolve registrar o(s) preço(s) da(s) empresa(s) classificada(s) abaixo, respeitadas as disposições das Leis Federais nº. 8.666/93 e 10.520/02, consoante as cláusulas e condições do Edital Pregão Eletrônico Para Registro de Preços Nº 030PRP-2023 e seus anexos e nas propostas classificadas, partes integrantes deste instrumento, independente de transcrições, e mediante as cláusulas enunciadas a seguir.

### **FORNECEDOR BENEFICIÁRIO DA ATA:**

1. PANIFICADORA E MINIMERCADO VICTOR LTDA, com sede na PC Murmúrio da Tarde, S/N, Centro, Cabaceiras do Paraguaçu-BA, representada neste ato por seu representante legal, Sr. Victor Teixeira Serra, identidade nº 1301014354 SSP/BA, CPF nº 860.092.995-43, CNPJ 26.530.775/0001-62.

### **1 - OBJETO**

1.1. O objeto desta Ata é o registro dos preços classificados no PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 030PRP-2023, conforme especificações e condições constantes no **Anexo I** do mesmo instrumento, no qual estão contemplados o prazo de execução e a estimativa das quantidades a serem provavelmente adquiridas ou utilizadas pela Secretaria Municipal de Educação, na medida das suas necessidades e segundo a conveniência do Município de Cabaceiras do Paraguaçu, e que a este termo integram, como se transcritas, conforme Tabela:

## LOTE 1 - CARNES E OVOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	U.F	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	MARCA
1	<p><b>CARNE BOVINA</b>, corte: coxão mole. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos, com ausência sujidades, parasitas e larvas. <b>Características Organolépticas:</b> cor vermelha brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	kg	5.000	R\$ 29,90	R\$ 149.500,00	FRIBOI
2	<p><b>CARNE BOVINA</b>, corte: alcatra. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. <b>Características Organolépticas:</b> cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura</p>	kg	5.000	R\$ 29,90	R\$149.500,00	FRIBOI

	<p>macia. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
3	<p><b>CARNE BOVINA</b>, corte: músculo. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. <b>Características Organolépticas:</b> cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve</p>	kg	6.000	R\$ 14,95	R\$ 89.700,00	FRIBOI

	<p>atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
4	<p><b>CARNE BOVINA</b>, moída de patinho, congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. <b>Características Organolépticas:</b> cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às</p>	kg	5.000	R\$ 29,90	R\$ 149.500,00	FRIBOI

	<p>especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
5	<p><b>CARNE BOVINA</b>, charque dianteiro. Carne curada, dessecada, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> cor vermelha brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p><b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	4.000	R\$ 34,50	R\$138.000,00	KALDAO

6	<p><b>CARNE de origem suína tipo pernil</b>,congelado, fatiado sem pele, Carne curada, dessecada, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que grem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b>cor vermelha brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 eInstrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p><b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 1kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020;RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de12 de fevereiro de 2009. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b>deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	4.000	R\$ 17,25	R\$ 69.000,00	SADIA
---	--	----	-------	-----------	---------------	-------

7	<p><b>FRANGO, coxa e sobrecoxa</b>, congelada, de primeira qualidade e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p><b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p><b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p><b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	kg	15.000	R\$ 10,93	R\$ 163.875,00	GUJAO
8	<p><b>FRANGO, peito com osso</b>, peito inteiro congelado, sem pele, ossos e nervuras de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p><b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada,</p>	Kg	13.000	R\$ 16,10	R\$209.300,00	GUJAO

	<p>violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p><b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p><b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
9	<p><b>PEIXE, filé de merluza,</b> congelado, sem pele e sem espinha forma resíduo e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p><b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p><b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p><b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em</p>	kg	3.000	R\$32,20	R\$ 96.600,00	LAGO DOURADO

	veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
10	<p><b>FIGADO BOVINO</b>, peça congelada, de primeira qualidade, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	4.000	R\$ 12,65	R\$50.600,00	FRIBOI

11	<p><b>PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, TIPO CARNE VERMELHA:</b> produto obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de soja, proteína de soja texturizada miúda escura. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. <b>Características Organolépticas:</b> textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	5.000	R\$5,18	R\$25.875,00	SORA
12	<p><b>OVO:</b> de galinha branco ou vermelho. Fresco, classificado como tipo A extra ou jumbo. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as calazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> embalagem primária: <u>caixa com 12 ovos</u>, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução</p>	dúzia	7.500	R\$ 6,90	R\$51.750,00	VALE

<p>Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p><b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p><b>Temperatura de conservação e transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
--	--	--	--	--	--

**VALOR TOTAL DO LOTE R\$ 1.343.200,00 (um milhão, trezentos e quarenta e três mil e duzentos reais)**

**LOTE 02 - LATICINIOS E DERIVADOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TECNICA	U.F	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	MARCA
13	<p><b>CREME DE LEITEUAT (UHT)</b>, produto lácteo, obtido por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda) e creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda). <b>Características Organolépticas:</b> aspecto cremoso, cor branco, sabor suave não rançoso e aroma característico. <b>Características Microbiológicas</b> - deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i> ou similar) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e</p>	und	300	R\$ 3,74	R\$1.121,25	CCGL

	<p>qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
14	<p><b>CREME DE LEITE ZERO LACTOSEUAT (UHT)</b>, produto para dietas com restrição a lactose, obtido por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda) e creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda). <b>Características Organolépticas:</b> aspecto cremoso, cor branco, sabor suave não rançoso e aroma característico. <b>Características Microbiológicas</b> - deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i> ou similar) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p>	und	20	R\$ 5,18	R\$ 103,50	PIRACAJUBA

	<p><b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
15	<p><b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b>, produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado e fermentos lácteos. Sem adição de açúcar, aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). <b>Características Organolépticas:</b> aspecto: consistência líquida, cor, sabor, aroma característico. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 1 L. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741 <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	500	R\$ 9,20	R\$ 4.600,00	VITOGUERT

16	<p><b>IOGURTE ZERO LACTOSE</b>, sabor: morango. Produto para dietas com restrição a lactose, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta de morango e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto: consistência líquida, sabor de morango e cor e aroma característico. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido 1 L: Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	100	R\$9,20	R\$ 920,00	VITOGURT
----	--	-----	-----	---------	------------	----------

17	<p><b>IOGURTE</b>, sabores: morango, coco e ameixa. Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> aspecto: consistência líquida, cor, sabor e aroma característico. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 1 L. Embalagem primária: garrafa plástica, atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	6.000	R\$ 9,20	R\$ 55.200,00	VITOGURT
18	<p><b>LEITE INTEGRAL EM PÓ ZERO LACTOSE</b>, produto integral para dietas com restrição a lactose (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões</p>	pct	250	R\$20,70	R\$ 5.175,00	ITAMBE

	<p>microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 300 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
19	<p><b>LEITE INTEGRAL EM PÓ,</b> produto integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 800 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado</p>	pct	3.000	R\$ 6,90	20.700,00	CCGL

	<p>junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
20	<p><b>LEITE INTEGRAL UAT (UHT)</b>, produto integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), não alterado nem adulterado, procedente da ordenha higiênica de fêmeas saudáveis. Deverão apresentar somente um ou nenhum estabilizante no produto. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto líquido homogêneo, cor branco-amarelado, sabor levemente adocicado e aroma suave. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Volume Líquido: 1 L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i> ou garrafa) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	1.200	R\$ 5,75	R\$ 6.900,00	DAMARES

21	<p><b>LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UAT (UHT)</b>, produto integral para dietas com restrição a lactose (teor de gordura maior ou igual a 3%), não alterado nem adulterado, procedente da ordenha higiênica de fêmeas saudáveis. Deverão apresentar somente um ou nenhum estabilizante no produto. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto líquido homogêneo, cor branco-amarelado, sabor levemente adocicado e aroma suave. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Volume Líquido: 1 L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i> ou garrafa) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	30	R\$7,48	R\$ 224,25	PIRACAJUBA
22	<p><b>MANTEIGA</b>, produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, com ou sem sal, de primeira qualidade, por processos tecnologicamente adequado. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto de textura lisa e uniforme, cor branco-amarelado, sabor suave e aroma delicado sem odor. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso</p>	und	500	R\$ 25,30	R\$ 12.650,00	DAVACA

	<p>Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. <b>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
23	<p><b>REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE</b>, produto para dietas com restrição a lactose, obtido do leite por procedimento tecnologicamente adequado, com adição de creme de leite ou manteiga. Não deve conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto cremoso, cor branco, sabor suave não rançoso e aroma característico. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de</p>	und	20	R\$ 11,50	R\$ 230,00	PIRACAJUBA

	<p>julho de 2015.<b>Registro de Inspeção(SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.<b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.<b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
24	<p><b>REQUEIJÃO CREMOSO</b>, produto obtido do leite por procedimento tecnologicamente adequado, com adição de creme de leite ou manteiga. Não deve conter gordura e/ou proteína de origem não láctea.<b>Características Organolépticas:</b> aspecto cremoso, cor branco, sabor suave não rançoso e aroma característico. <b>Características Microbiológicas:</b> deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.<b>Registro de Inspeção(SIM, SIE, SISBI ou SIF):</b> deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.<b>Condições de transporte:</b> deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.<b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	100	R\$ 9,20	R\$ 920,00	ITAMBE
<b>VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 108.744,00 (cento e oito mil, setecentos e quarenta e quatro reais)</b>						

## LOTE 05 - BISCOITOS E PANIFICAÇÃO

TEM	ESPECIFICAÇÃO TECNICA	U.F	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	MARCA
47	<p><b>BISCOITO DE ARROZ</b>, produto obtido do arroz integral. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e gordura trans.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> textura crocante, cor,sabor e aroma próprio.</p> <p><b>Embalagem:</b> Peso Liquido: 150g. Embalagem primaria: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p><b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	50	R\$ 3,35	R\$ 167,50	PATYAN
48	<p><b>BISCOITO MAISENA</b>, sabor: tradicional e chocolate.Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans. <b>Características Organolépticas:</b> textura crocante, cor branca,sabor e aroma próprio.</p> <p><b>Embalagem:</b> Peso Liquido: 400g. Embalagem primaria:saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p>	pct	18.000	R\$ 4,30	R\$ 77.400,00	PILAR

	<p><b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
49	<p><b>BISCOITO COM SAL, TIPO CREAM CRACKER</b>, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, extrato de malte, açúcar invertido, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e acidulante ácido láctico. Livre de gorduras trans. <b>Características Organolépticas:</b> textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 400g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	18.000	R\$ 4,00	R\$ 72.000,00	VITARELA
50	<p><b>BISCOITO MAISENA, ZERO LACTOSE</b>, sabor: chocolate. Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. <b>Características Organolépticas:</b> textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 400g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve</p>	pct	300	R\$ 5,00	R\$ 1.500,00	FABISE

	<p>atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
51	<p><b>BISCOITO ROSQUINHA</b>, sabores: coco, leite e chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans. <b>Características Organolépticas:</b> textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 400g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	18.000	R\$ 4,00	R\$ 72.000,00	PATYAN
52	<p><b>BISCOITO ROSQUINHA, ZERO LACTOSE</b>, sabores: coco e chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. <b>Características Organolépticas:</b> textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 400g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra;</p>	pct	200	R\$ 4,00	R\$ 800,00	PETYAN



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

	nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
53	<b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b> , produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura de farinhas integrais e outros ingredientes. Biscoito em formato laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e gordura trans. <b>Características Organolépticas:</b> textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 126 g, contendo 6 embalagens de 21g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	300	R\$ 4,50	R\$1.350,00	VITARELA



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU - BA

54	<p><b>BISCOITO SEQUILHO</b>,sabores: coco, leite, nata e laranja. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. <b>Características Organolépticas:</b> textura crocante, cor branca,sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	300	R\$ 11,00	R\$ 3.300,00	DANATA
55	<p><b>PÃO FATIADO</b>, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes.Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p>	pct	500	R\$ 3,20	R\$ 1.600,00	VITALLI

	<p><b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
56	<p><b>PÃO FATIADO, ZERO GLÚTEN E LACTOSE</b>, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero glúten, lactose e gordura trans. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 300g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	30	R\$ 2,75	R\$ 82,50	VITALLI
57	<p><b>PÃO HOT DOG</b>, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero gordura trans. <b>Características Organolépticas:</b> aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. <b>Embalagem:</b> Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco</p>	und	12.000	R\$ 0,40	R\$ 4.800,00	FABRICAÇÃO PRÓPRIA

<p>plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. <b>Condições de transporte:</b> deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>					
<b>VALOR TOTAL R\$ 235.000,00 (duzentos e trinta e cinco mil reais)</b>					

1.2. O prazo de validade do Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da assinatura desta Ata, durante o qual os licitantes que tenham os seus preços registrados poderão ser convidados a firmar as contratações, observadas as condições fixadas no edital e nas normas pertinentes.

1.2.1. Sendo o prazo de validade do Registro de Preço inferior a 12 (doze) meses, será admitida a prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, para completar este prazo, sempre que as condições de contratação continuarem se mostrando vantajosas para a Administração).

1.3. A(s) contratação(ões) derivadas do registro obedecerão às condições da minuta de contrato constante do Anexo X deste Instrumento, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 62 da Lei Federal nº. 8.666/93.

1.4. É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

1.5. Durante seu prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da Administração, para que efetue as contratações nas oportunidades e quantidades de que necessitar, até o limite estabelecido.

1.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência em igualdade de condições.

1.7. O fornecedor ou prestador de serviços fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições constantes nesta Ata de Registro de Preço, os acréscimos ou supressões nos quantitativos

registrados, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade licitada para cada item registrado.

1.8. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

## **2 - O PREÇO**

2.1. Os preços são fixos e irrevogáveis durante o transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, após o que a concessão de reajustamento, será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE.

2.2. A revisão de preços registrados em Ata poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa da Administração, em decorrência de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, ou de eventual redução daqueles praticados no mercado, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial.

2.3. A alteração ou revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes do respectivo Registro de Preços.

2.4. O requerimento de revisão de preços deverá ser formulado pelo beneficiário do registro no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei Federal nº 10.406/02.

## **3 - DA CONTRATAÇÃO**

3.1. Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, o licitante deverá manter, durante todo o prazo de validade do Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, ficando esclarecido que, nos termos da legislação vigente, não serão contratados fornecedores ou prestadores de serviço que não estejam com documentação regular.

3.2. O fornecedor será convocado para assinatura do contrato ou instrumento equivalente no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado da data do recebimento da convocação.

3.3. Na hipótese do fornecedor convocado não assinar o termo de contrato, ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração poderá convocar os demais licitantes que tenham os seus preços registrados, obedecendo a ordem de classificação, e propor a contratação do fornecimento dos materiais ou dos serviços registrados pelos preços apresentados pelo primeiro colocado.

3.4. Na hipótese dos demais licitantes não aceitarem a contratação pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, a Administração poderá contratar os demais licitantes, respeitada a ordem de classificação, pelo preço por eles apresentados, desde que os mesmos sejam compatíveis com a média de mercado, o que deverá ser comprovado nos autos.

3.5. A assinatura do contrato ou do instrumento equivalente deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

3.6. Os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal nº 8.666/93, inclusive quanto aos prazos de vigência.

3.7. A contratada ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade licitada para cada item registrado

3.8. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

#### **4. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

4.1. Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, até o 30º (trigésimo) dia, contado da data da apresentação da fatura, após concluído o recebimento definitivo, em consonância com o disposto no art. 5º e art. 40 da Lei Federal nº 8.666/93.

4.2. A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) somente deverá(ao) ser apresentada(s) para pagamento após a conclusão da etapa do recebimento definitivo, indicativo da satisfação pela Contratada de todas as obrigações pertinentes ao objeto contratado.

4.3. Ainda que a nota fiscal/fatura seja apresentada antes do prazo definido para recebimento definitivo, o prazo para pagamento somente fluirá após o efetivo atesto do recebimento definitivo.

4.4. O CONTRATANTE descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos no cumprimento da obrigação, com base no valor do preço vigente.

5.5. A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) deverá(ao) estar acompanhadas da documentação probatória pertinente, relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a obrigação.

4.6. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, a exemplo de erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como obrigações financeiras pendentes, decorrentes de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

4.7. As situações previstas na legislação específica sujeitar-se-ão à emissão de nota fiscal eletrônica.

4.8. A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

4.9. Nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega até 30 (trinta) dias contados da data da celebração do ajuste, será dispensada a atualização financeira correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, em conformidade com o § 4º. do art. 40 da Lei Federal nº 8.666/93.

## 5 - A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

5.1. Esta Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições previstas no art. 143 da Lei Federal nº 8.666/93.

5.2. A revisão de preços **registrados em Ata** poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa do Município de Cabaceiras do Paraguaçu em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial.

5.3. Quando o preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) liberar o fornecedor do compromisso assumido, na hipótese em que resultar frustrada a negociação;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

5.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, se confirmado a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, na hipótese da comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

5.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à suspensão do item da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.6. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser revistos nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.

5.7 A revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes de respectiva licitação, a qual dependerá de requerimento formal do contratado e de comprovação do impacto que gerou o eventual desequilíbrio econômico - financeiro.

5.8. Em nenhuma hipótese serão registrados preços que se apresentem superiores aos de mercado.

## 6 - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. Competirá ao Contratante e ao Órgão Gerenciador do Registro de Preços proceder ao acompanhamento da execução do contrato, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não eximirá a Contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

6.1.1. Competirá ao Contratante do Registro de Preços:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- c) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- d) promover, com a presença da contratada, a verificação da execução já realizada, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- e) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- f) fiscalizar a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- g)- ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da contratada, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embaraçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da contratada, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- h) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

6.2 O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 73 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo certo que esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do órgão ou entidade contratante, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratado, para todos os efeitos, salvo justificativa escrita fundamentada.

6.3. O contratante rejeitará, no todo ou em parte, qualquer proposição de fornecimento em desacordo com as especificações do objeto da licitação.

6.4. O fornecedor se comprometerá a atender com presteza às reclamações sobre a qualidade e pontualidade do fornecimento, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o Município de Cabaceiras do Paraguaçu.

6.5. Em caso de divergência entre a Nota de Empenho e a Nota Fiscal/Fatura ou entre os produtos efetivamente entregues, o Fornecedor será notificado para retirá-los imediatamente, sendo a ocorrência comunicada a Controladoria do Município, para adoção das providências cabíveis.

## **7 - DAS PENALIDADES**

7.1. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 90, 92, 94, 95 e 96 da Lei Federal nº 8.666/93, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 87 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

7.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

b) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;

c) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

7.2.1. A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.

7.2.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.

7.2.3. Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a contratada responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

7.2.4. Não tendo sido prestada garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à contratada o valor de qualquer multa porventura imposta.

7.2.5. As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

7.3. Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos no art. 7º. da Lei Federal nº 10.520/02 e art. 88, inciso I da Lei nº 8.666/93.

7.4. Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos II e III do art. 88, art. 92 e Parágrafo Único, art. 93 e art. 96 da Lei nº 8.666/93.

7.5. Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

7.6. O registro de preço do fornecedor ou do prestador de serviços poderá ser cancelado, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, garantida prévia e ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data do recebimento da notificação, quando:

- a) não forem cumpridas as exigências contidas no Edital ou na Ata de Registro de Preços;
- b) injustificadamente, o fornecedor ou prestador de serviço deixar de firmar o contrato decorrente do Registro de Preços;
- c) o fornecedor ou prestador de serviço der causa à rescisão administrativa de contrato, decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados nos incisos de III a XII do art. 78 da Lei nº 8.666/93.

## **8 - DA RESCISÃO**

8.1. A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

8.2. A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do contratante nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

8.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93., sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do art. 79 do mesmo diploma.

8.4. Em consonância com o art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, o registro poderá ser cancelado por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

8.5. Os preços registrados poderão ser suspensos temporariamente ou cancelados pela Administração quando se tornarem superiores aos praticados no mercado; b)- por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

8.5.1. A comunicação do cancelamento do preço registrado do fornecedor ou prestador de serviços, nas hipóteses previstas neste item será feita por escrito, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

8.5.2. Na hipótese prevista no inciso I do item 18.5, antes da suspensão ou cancelamento, a Administração poderá proceder à negociação com o fornecedor ou prestador de serviços, visando à revisão para a redução do preço registrado a fim de compatibilizá-lo com os praticados no mercado.

8.5.3. No caso de ser ignorado ou incerto o endereço do fornecedor ou prestador de serviço, a comunicação será feita mediante publicação no Diário Oficial do Município, considerando cancelado o preço registrado a partir da data da publicação.

8.6. O fornecedor ou o prestador de serviços poderá solicitar o cancelamento do preço registrado, mediante justificativa escrita, por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração, que comprove a impossibilidade temporária ou definitiva de cumprir as exigências deste instrumento convocatório.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO**



Integra a presente Ata, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo constante do Edital e nos seus anexos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - FORO**

As partes elegem o Foro da Cidade de Muritiba, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Cabaceiras do Paraguaçu, 29 de Janeiro de 2024.

## **MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU**

Representante legal: Pedro Andre Braz Silva Santana

Contratante

## **PANIFICADORA E MINIMERCADO VICTOR LTDA**

Representante legal: Victor Teixeira Serra

CI: nº 1301014354 SSP/BA

---

1ª Testemunha

---

2ª Testemunha

## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos vinte e nove dias do mês de Janeiro de 2024, de um lado o **MUNICÍPIO DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU – ESTADO DA BAHIA**, pessoa jurídica de direito interno, inscrita no CNPJ sob o nº 13.866.892/0001-50, situada a AV. NAVIO NEGREIRO, S/N – CENTRO, CABACEIRAS DO PARAGUAÇU, CEP: 44.345-000, por seu Prefeito PEDRO ANDRÉ BRAZ SILVA SANTANA, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade nº 1574499203 SSP/BA, e CPF de nº 067.682.065-40, residente e domiciliado neste Município de Cabaceiras do Paraguaçu/BA, doravante denominado CONTRATANTE, em face da classificação das propostas apresentadas na respectiva licitação com a finalidade de selecionar propostas para o registro de preços para a **eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar, destinados aos alunos da rede municipal deste Município de Cabaceiras do Paraguaçu, de forma parcelada**, A Prefeitura de Cabaceiras do Paraguaçu, por deliberação do Pregoeiro devidamente publicada e homologada no Diário Oficial do Município de Cabaceiras do Paraguaçu, resolve registrar o(s) preço(s) da(s) empresa(s) classificada(s) abaixo, respeitadas as disposições das Leis Federais nº. 8.666/93 e 10.520/02, consoante as cláusulas e condições do Edital Pregão Eletrônico Para Registro de Preços Nº 030PRP-2023 e seus anexos e nas propostas classificadas, partes integrantes deste instrumento, independente de transcrições, e mediante as cláusulas enunciadas a seguir.

### **FORNECEDOR BENEFICIÁRIO DA ATA:**

1. T M M muritiba alimentos ltda, com sede na **Rua Dr joaquim laranjeiras, nº 226, 67.763-9 - jardim cruzeiro, sala 04**, representada neste ato por seu representante legal, Sr<sup>a</sup> **Telma Maria Magalhaes Muritiba**, identidade de nº. 190944501, e Cpf de nº 409.174.795-72, CNPJ 46.436.539/0001-99

### **1 - OBJETO**

1.1. O objeto desta Ata é o registro dos preços classificados no PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 030PRP-2023, conforme especificações e condições constantes no **Anexo I** do mesmo instrumento, no qual estão contemplados o prazo de execução e a estimativa das quantidades a serem provavelmente adquiridas ou utilizadas pela Secretaria Municipal de Educação, na medida das suas necessidades e segundo a conveniência do Município de Cabaceiras do Paraguaçu, e que a este termo integram, como se transcritas, conforme Tabela:

LOTE 03 - CEREAIS, GRÃOS E FARINHAS						
Nº ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	MARCA	V. UNIT.	V. TOTAL
	ARROZ BRANCO, classificado como tipo 1. Deve-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aromapróprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primaria: saco plástico, atóxico,					

25	hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	3.000	catarinao	R\$ 4,56	R\$ 13.680,00
26	26 ARROZ INTEGRAL, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	80	catarinao	R\$5,01	R\$ 400,80

27	<p>27 ARROZ PARBOILIZADO, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Liquido: 1 kg. Embalagem primaria: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	4.000	catarinao	R\$ 5,05	R\$ 20.200,00
28	<p>AVEIA FLOCOS FINOS, grãos de aveia laminados, com ausência de impurezas, sujidades, parasitas e larvas. Sem adição de sacarose e sódio e zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto flocos, cor bege, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Liquido: 170 g. Embalagem primaria: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa em caixa individual, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser</p>	pct	300	prontu	R\$ 3,50	R\$ 1.050,00

	transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
29	<p>29 CACAU EM PÓ 100%, produto obtido da massa de amêndoas de cacau (Theobromacacao L.). Sem adição de açúcar, leite e derivados, glúten, corante e gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios. Características Organolépticas: aspecto pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor amargo e aroma característico. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	200	sabor	R\$ 17,55	R\$ 3.510,00

30	<p>30 CAFÉ TORRADO E MOÍDO, proveniente de grãos de café sãos e limpos. Isentode sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó torrado, cor marrom, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 250 g. Embalagem primária: tipo almofada ou a vácuo, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	300	losango	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
31	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, produto obtido do grão de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> por meio de trituração e moagem. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em</p>	pct	800	sarandi	R\$ 5,99	R\$ 4.792,00

	veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
32	<p>32 FARINHA DE TRADICIONAL SEM FERMENTO, produto obtido do grão de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> por meio de trituração e moagem. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	800	brandni	R\$ 4.560,00	R\$ 5,70

33	<p>33 FEIJÃO CARIOCA, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	5.000	bda	R\$ 6,00	R\$ 30.000,00
34	<p>FEIJÃO FRADINHO, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar</p>	pct	1.500	tozzo	R\$ 5,80	R\$ 8.700,00

	validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
35	<p>35 FEIJÃO PRETO, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	1.000	tozzo	R\$ 7,70	R\$ 7.700,00
36	<p>36 FUBA DE MILHO, produto obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: produto de aspecto fino, amarelo, fubá de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de</p>	pct	1.950	cuco	R\$ 2,50	R\$ 4.875,00

	2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
37	<p>7 FLOCÃO DE MILHO, produto obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	1.950	cuco	R\$ 3.510,00	R\$ 1,80
38	<p>38 GRANOLA, obtida pelo processo de mistura de grãos integrais, frutas desidratadas e frutas secas. Sem adição de sacarose, conservantes e corantes artificiais. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de</p>	pct	300	vitacrock	R\$ 5.934,00	R\$ 19,78

	dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
39	39 MILHO BRANCO, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	1.950	cuco	R\$ 5,05	R\$ 9.847,50

40	<p>40 MILHO PARA PIPOCA, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	1.000	tozzo	R\$ 2,94	R\$ 2.940,00
CENTO E VINTE E TRES MIL, QUATROCENTOS E NOVENTA E NOVE REAIS E TRINTA CENTAVOS.						R\$ 123.499,30

LOTE 04 - MASSAS						
Nº ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	MARCA	V. UNIT.	V. TOTAL
41	<p>MACARRÃO TIPO ARGOLINHA, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentada de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição de sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve</p>	pct	7.800	santa amalia		R\$ 27.066,00

	<p>atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>				R\$ 3,47	
42	<p>42 MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g.</p> <p>Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	7.500	petyan	R\$ 4,60	R\$ 34.500,00

43	<p>43 MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, zero glúten, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentade sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	50	urbano	R\$ 4,50	R\$ 225,00
44	<p>44 MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, zero glúten, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentade sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o</p>	pct	30	urbano	R\$ 5,30	R\$ 159,00

	produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
45	<p>45 MACARRÃO TIPO PARAFUSO, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentada sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g.</p> <p>Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	7.800	petyan	R\$ 37.128,00	R\$ 4,76
46	<p>46 MACARRÃO TIPO PARAFUSO, zero glúten, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isentada sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser</p>	pct	20	urbano	R\$ 122,00	R\$ 6,10

transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade - o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.						
<b>NOVENTA E NOVE MIL E DUZENTOS REAIS</b>						R\$ 99.200,00

LOTE 06 - ESPECIARIAS, TEMPEROS E MAÇOS						
Nº ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	MARCA	V. UNIT.	V. TOTAL
58	AÇAFRÃO DA TERRA em pó, obtido pela desidratação e moagem do rizoma ( <i>Curcuma longa</i> L.), deve possuir coloração amarelo a laranja intenso, sabor e aroma picante e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 50 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deveser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	3.250	sabor	R\$ 2,89	R\$ 9.392,50
59	59 CANELA EM CASCA, deve possuir cor marrom - avermelhadas, sabor e aroma característico e aspecto casca seca. Isentade sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 20 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos	pct	3.250	sabor		R\$ 11.472,50

	<p>e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>				R\$ 3,53	
60	<p>60 COMINHO em pó, obtido pela moagem do Cuminuncyminum L., deve possuir coloração, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 60 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	3.250	sabor	R\$ 2,42	R\$ 7.865,00

61	<p>CRAVO DA INDIA, botão floral seco (Caryophyllusaromaticus L.)de coloração pardo escura, sabor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 40 g.Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem:a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	3.000	sabor	R\$ 5,11	R\$ 15.330,00
62	<p>62 EXTRATO DE TOMATE, preparado com frutos maduros e sãos, adicionados somente açúcar e cloreto de sódio, obtido por processo tecnológico adequado.Não deverá conter aromatizante (s), corante(s) e conservante(s).Sem glúten. Características Organolépticas: cor avermelhada, textura pasta homogênea, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 340 embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (sachê, vaso plástico ou tetra pack) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser</p>	und	3.900	julieta	R\$ 3,66	R\$ 14.274,00

	transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
63	63 FOLHA DE LOURO, folhas secas ( <i>Laurusnobilis L.</i> ), coloração, sabor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 40 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	3.000	sabor	R\$ 8.310,00
					R\$ 2,77
64	LEITE DE COCO, deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros, obtido por processo tecnológico adequado. Isento de substâncias estranhas à sua composição. Características Organolépticas: cor branco-leitosa, sabor e aroma próprio não rançoso e aspecto característico. Embalagem: Volume Líquido: 1 L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra; nunca rasgada, furada, molhada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do	und	3.000	dubom	R\$ 50.880,00

	<p>produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>				R\$ 16,96	
65	<p>65 COCO RALADO, coco ralado desidratado em flocos, obtido por processo tecnológico adequado. Isento de substâncias estranhas à sua composição. Características Organolépticas: cor branco-leitosa, sabor e aroma próprio não rançoso e aspecto característico. Embalagem: Peso Líquido: 100 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	3.900	prontu	R\$ 5,86	R\$ 22.854,00

66	<p>66 PAPRICA em pó (defumada ou doce), obtida pela moagem de frutos desidratados de pimentão (<i>Capsicum annuum</i>), deve possuir coloração vermelha intensa, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 50 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	pct	3.250	sabor	6	R\$ 19.500,00
67	<p>SAL REINADO E IODADO, cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de</p>	pct	800	lebre	R\$ 1,42	R\$ 1.136,00

	2004.Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
68	<p>68 VINAGRE DE ÁLCOOL, produzido através da fermentação acética água e conservantes, acidez volátil, máximo de 4%. Características Organolépticas: líquido límpido amarelado, sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: 500mL. Embalagem primária: frasco atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.Registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA):deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871 de 4 de Junho de 2009.Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	und	1.000	dubom	R\$ 1,48
CENTO E SESSENTA E DOIS REAIS E QUATROCENTOS E NOVENTA E QUATRO REAIS					R\$ 162.494,00

LOTE 07 - AÇÚCAR/ADOÇANTE/ ÓLEO E CREME VEGETAL						
Nº ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	MARCA	V. UNIT.	V. TOTAL
69	<p>AÇÚCAR CRISTAL, proveniente da cana (Saccharumofficinarum), em forma cristalina e sem refino. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto cristal, cor branco, sabor doce e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado resistente que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	kg	6.500	arco verde	R\$ 4,57	R\$ 29.705,00
70	<p>70 ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA, produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas à base de um edulcorante natural retirado da Stévia (Stevia rebaudiana). Características Organolépticas: aspecto límpido, sabor adocicado e aroma inodoro. Embalagem: Volume Líquido: 80 mL. Embalagem primária: frasco atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte:</p>	und	50	lowçucar	R\$ 8,90	R\$ 445,00

	deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
71	71 ÓLEO VEGETAL, obtido de sementes do girassol ( <i>Helianthus annuus</i> ) através de processos tecnológicos adequados, classificado como tipo 1, livre de transgênicos e sem colesterol. Características Organolépticas: aspecto límpido isento de impurezas, corsabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: 900 mL. Embalagem primária: envasado em recipiente plástico de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Und	5.000	liza	R\$ 10,47	R\$ 52.350,00
<b>OITENTA E DOIS MIL E QUINHENTOS REAIS</b>						R\$ 82.500,00

1.2. O prazo de validade do Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da assinatura desta Ata, durante o qual os licitantes que tenham os seus preços registrados poderão ser convidados a firmar as contratações, observadas as condições fixadas no edital e nas normas pertinentes.

1.2.1. Sendo o prazo de validade do Registro de Preço inferior a 12 (doze) meses, será admitida a prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, para completar este prazo, sempre que as condições de contratação continuarem se mostrando vantajosas para a Administração).

1.3. A(s) contratação(ões) derivadas do registro obedecerão às condições da minuta de contrato constante do Anexo X deste Instrumento, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 62 da Lei Federal nº. 8.666/93.

1.4. É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

1.5. Durante seu prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da Administração, para que efetue as contratações nas oportunidades e quantidades de que necessitar, até o limite estabelecido.

1.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência em igualdade de condições.

1.7. O fornecedor ou prestador de serviços fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições constantes nesta Ata de Registro de Preço, os acréscimos ou supressões nos quantitativos registrados, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade licitada para cada item registrado.

1.8. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

## **2 - O PREÇO**

2.1. Os preços são fixos e irrevogáveis durante o transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, após o que a concessão de reajustamento, será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE.

2.2. A revisão de preços registrados em Ata poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa da Administração, em decorrência de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, ou de eventual redução daqueles praticados no mercado, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial.

2.3. A alteração ou revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes do respectivo Registro de Preços.

2.4. O requerimento de revisão de preços deverá ser formulado pelo beneficiário do registro no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei Federal nº 10.406/02.

### **3 - DA CONTRATAÇÃO**

3.1. Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, o licitante deverá manter, durante todo o prazo de validade do Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, ficando esclarecido que, nos termos da legislação vigente, não serão contratados fornecedores ou prestadores de serviço que não estejam com documentação regular.

3.2. O fornecedor será convocado para assinatura do contrato ou instrumento equivalente no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado da data do recebimento da convocação.

3.3. Na hipótese do fornecedor convocado não assinar o termo de contrato, ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração poderá convocar os demais licitantes que tenham os seus preços registrados, obedecendo a ordem de classificação, e propor a contratação do fornecimento dos materiais ou dos serviços registrados pelos preços apresentados pelo primeiro colocado.

3.4. Na hipótese dos demais licitantes não aceitarem a contratação pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, a Administração poderá contratar os demais licitantes, respeitada a ordem de classificação, pelo preço por eles apresentados, desde que os mesmos sejam compatíveis com a média de mercado, o que deverá ser comprovado nos autos.

3.5. A assinatura do contrato ou do instrumento equivalente deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

3.6. Os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal nº 8.666/93, inclusive quanto aos prazos de vigência.

3.7. A contratada ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade licitada para cada item registrado

3.8. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

### **4. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

4.1. Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, até o 30º (trigésimo) dia, contado da data da apresentação da

fatura, após concluído o recebimento definitivo, em consonância com o disposto no art. 5º e art. 40 da Lei Federal nº 8.666/93.

4.2. A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) somente deverá(ao) ser apresentada(s) para pagamento após a conclusão da etapa do recebimento definitivo, indicativo da satisfação pela Contratada de todas as obrigações pertinentes ao objeto contratado.

4.3. Ainda que a nota fiscal/fatura seja apresentada antes do prazo definido para recebimento definitivo, o prazo para pagamento somente fluirá após o efetivo atesto do recebimento definitivo.

4.4. O CONTRATANTE descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos no cumprimento da obrigação, com base no valor do preço vigente.

4.5. A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) deverá(ao) estar acompanhadas da documentação probatória pertinente, relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a obrigação.

4.6. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, a exemplo de erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como obrigações financeiras pendentes, decorrentes de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

4.7. As situações previstas na legislação específica sujeitar-se-ão à emissão de nota fiscal eletrônica.

4.8. A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

4.9. Nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega até 30 (trinta) dias contados da data da celebração do ajuste, será dispensada a atualização financeira correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, em conformidade com o § 4º. do art. 40 da Lei Federal nº 8.666/93.

## 5 - A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

5.1. Esta Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições previstas no art. 143 da Lei Federal nº 8.666/93.

5.2. A revisão de preços **registrados em Ata** poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa do Município de Cabaceiras do Paraguaçu em decorrência de

eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve os preços dos serviços ou bens registrados, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial.

5.3. Quando o preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) liberar o fornecedor do compromisso assumido, na hipótese em que resultar frustrada a negociação;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

5.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, se confirmado a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, na hipótese da comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

5.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à suspensão do item da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.6. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser revistos nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.

5.7 A revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes de respectiva licitação, a qual dependerá de requerimento formal do contratado e de comprovação do impacto que gerou o eventual desequilíbrio econômico - financeiro.

5.8. Em nenhuma hipótese serão registrados preços que se apresentem superiores aos de mercado.

## **6 - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

6.1. Competirá ao Contratante e ao Órgão Gerenciador do Registro de Preços proceder ao acompanhamento da execução do contrato, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não eximirá a Contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

6.1.1. Competirá ao Contratante do Registro de Preços:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;

- b) dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- c) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- d) promover, com a presença da contratada, a verificação da execução já realizada, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- e) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- f) fiscalizar a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- g) ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da contratada, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embaraçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da contratada, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- h) solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

6.2 O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 73 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo certo que esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do órgão ou entidade contratante, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratado, para todos os efeitos, salvo justificativa escrita fundamentada.

6.3. O contratante rejeitará, no todo ou em parte, qualquer proposição de fornecimento em desacordo com as especificações do objeto da licitação.

6.4. O fornecedor se comprometerá a atender com presteza às reclamações sobre a qualidade e pontualidade do fornecimento, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o Município de Cabaceiras do Paraguaçu.

6.5. Em caso de divergência entre a Nota de Empenho e a Nota Fiscal/Fatura ou entre os produtos efetivamente entregues, o Fornecedor será notificado para retirá-los imediatamente, sendo a ocorrência comunicada a Controladoria do Município, para adoção das providências cabíveis.

## **7 - DAS PENALIDADES**

7.1. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 90, 92, 94, 95 e 96 da Lei Federal nº 8.666/93, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 87 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

7.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

- a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- b) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;
- c) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

7.2.1. A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.

7.2.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.

7.2.3. Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a contratada responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

7.2.4. Não tendo sido prestada garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à contratada o valor de qualquer multa porventura imposta.

7.2.5. As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

7.3. Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos no art. 7º. da Lei Federal nº 10.520/02 e art. 88, inciso I da Lei nº 8.666/93.

7.4. Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos II e III do art. 88, art. 92 e Parágrafo Único, art. 93 e art. 96 da Lei nº 8.666/93.

7.5. Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

7.6. O registro de preço do fornecedor ou do prestador de serviços poderá ser cancelado, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, garantida prévia e ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data do recebimento da notificação, quando:

- a) não forem cumpridas as exigências contidas no Edital ou na Ata de Registro de Preços;
- b) injustificadamente, o fornecedor ou prestador de serviço deixar de firmar o contrato decorrente do Registro de Preços;
- c) o fornecedor ou prestador de serviço der causa à rescisão administrativa de contrato, decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados nos incisos de III a XII do art. 78 da Lei nº 8.666/93.

## **8 - DA RESCISÃO**

8.1. A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

8.2. A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do contratante nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

8.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93., sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do art. 79 do mesmo diploma.

8.4. Em consonância com o art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, o registro poderá ser cancelado por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do beneficiário, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

8.5. Os preços registrados poderão ser suspensos temporariamente ou cancelados pela Administração quando se tornarem superiores aos praticados no mercado; b)- por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

8.5.1. A comunicação do cancelamento do preço registrado do fornecedor ou prestador de serviços, nas hipóteses previstas neste item será feita por escrito, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

8.5.2. Na hipótese prevista no inciso I do item 18.5, antes da suspensão ou cancelamento, a Administração poderá proceder à negociação com o fornecedor ou prestador de serviços, visando à revisão para a redução do preço registrado a fim de compatibilizá-lo com os praticados no mercado.

8.5.3. No caso de ser ignorado ou incerto o endereço do fornecedor ou prestador de serviço, a comunicação será feita mediante publicação no Diário Oficial do Município, considerando cancelado o preço registrado a partir da data da publicação.

8.6. O fornecedor ou o prestador de serviços poderá solicitar o cancelamento do preço registrado, mediante justificativa escrita, por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração, que comprove a impossibilidade temporária ou definitiva de cumprir as exigências deste instrumento convocatório.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO**

Integra a presente Ata, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo constante do Edital e nos seus anexos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - FORO**

As partes elegem o Foro da Cidade de Muritiba, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Cabaceiras do Paraguaçu - BA, 29 de Janeiro de 2024.

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS DO PARAGUAÇU – BA**

CNPJ sob o nº 13.866.892/0001-50

Representante legal: PEDRO ANDRE BRAZ SILVA SANTANA

Contratante

### **T M M muritiba alimentos ltda**

**CNPJ 46.436.539/0001-99**

Representante legal: **Sr<sup>a</sup> Telma Maria Magalhaes Muritiba**

**Cpf nº 409.174.795-72**

---

1ª Testemunha

---

2ª Testemunha