

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 311/2022

Aos 29 dias do mês de setembro de 2022, autorizado pelo ato das folhas (196), Pregão Eletrônico nº 108/2022, Processo de Registro de Preços nº 321/2022 da presente Ata de Registro de Preços, Ata Eletrônica nº 081/2022, de acordo com o disposto no artigo 15 da Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, da Lei Federal 10.520/2002 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante Vencedora:

1. Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata: **MAURO LUCIO RIBEIRO & CIA LTDA**, CNPJ nº **66.438.466/0001-81**, representado pelo Sr(a). **Mauro Lucio Ribeiro**, à saber ao final deste.
2. A Administração efetuará seus pedidos ao fornecedor, através da entrega de uma via da ordem de fornecimento por onde correrá a despesa.
3. Os produtos (gêneros secos) deverão ser entregues no Almojarifado Central situado à Av. Poços de Caldas, nº 44 e 64, Distrito Industrial – Itajubá/MG no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos a contar do recebimento da ordem de compra; para os itens PERECÍVEIS a entrega será em locais determinados pelas secretarias solicitantes no horário das 07:00 às 16:00.
 - 3.1 - Os demais produtos perecíveis (carnes, leite, pães, etc) deverão ser entregues em locais determinados pelo departamento de merenda escolar, das 7 às 16 horas.

Obs: Todos os produtos deverão passar primeiramente por inspeção das nutricionistas e sua equipe, no Almojarifado Central, antes de serem entregues nas Instituições de ensino. Os gêneros perecíveis terão entrega mínima de duas vezes por semana (terça e quinta-feira, ou segunda e quarta-feira), conforme a Programação da SEMED.
 - 3.2 - **A empresa vencedora deverá apresentar, no momento de assinatura da ata de registro de preço, relação dos veículos que realizarão o transporte dos produtos, acompanhada de original ou cópia autenticada dos certificados de vistoria dos veículos concedidos pela autoridade sanitária competente, lei 1783 – art. 90.**
 - 3.3 – A empresa vencedora deverá responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado para entrega, bem como pelo seu descarregamento, por entregadores, próprios ou terceirizados, trajando uniforme LIMPO da licitante vencedora, instruídos a comportar-se com gentileza dentro das escolas. “Os entregadores devem ter boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas e cabelos curtos ou presos”.
 - 3.4 - Em cada ponto de entrega a balança deverá ser colocada na porta do almojarifado das escolas e creches. Todos os produtos serão pesados e conferidos os pesos e qualidades pelo recebedor autorizado;
 - 3.5 - Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;
 - 3.6 - Garantir a boa qualidade dos produtos, bem como o fornecimento dos itens conforme especificados na proposta e de acordo com as amostras apresentadas na licitação.
 - 3.7 - Substituir, imediatamente, às suas expensas, todo e qualquer produto julgado em desacordo com a especificação do anexo 04 deste edital, em tempo hábil para sua utilização no dia programado, bem como repor aqueles faltantes, no prazo de 24 horas (vinte e quatro);
 - 3.8 - Atender, prioritariamente, pedidos de emergência da SEMED, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas;

3.9- Remeter à SEMED as guias de entrega dos gêneros perecíveis, devidamente assinadas e carimbadas pelos responsáveis, para conferência junto com a nota fiscal e o recibo assinado por cada unidade recebedora, contendo a quantidade e a avaliação dos produtos, bem como qualquer observação feita pela mesma ou pela empresa fornecedora.

3.10 - A empresa vencedora deverá dar total assistência técnica à SEMED durante a vigência da ata;

3.11 - Na falta do produto estabelecido no cronograma, caberá ao fornecedor comunicar com o mínimo de 96 (noventa e seis) horas de antecedência da sua entrega.

3.12 - Os produtos solicitados não poderão ser substituídos, sem a autorização prévia da SEMED, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

3.13 - Na nota fiscal, a proponente deverá discriminar a unidade (kg – quilo, pç – peça, etc.), marca, preço unitário e total, além dos demais elementos habituais fiscais e legais.

3.14 - Verificada qualquer irregularidade na emissão da nota fiscal, será providenciada a sua devolução ou solicitada carta de correção pela comissão de recebimento, ficando, sem qualquer custo adicional para esta, prorrogando o prazo de pagamento proporcionalmente à sua regularização.

3.15- O objeto no todo ou em parte, seguirá os ditames da lei federal nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

3.16 - A Prefeitura Municipal de Itajubá reserva-se o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo cancelar o contrato e aplicar o disposto no art. 24, inciso XI da Lei Federal no 8.666/93.

3.17- Notificar, por escrito, à CONTRATADA, da ocorrência de imperfeições no curso da execução do Contrato, fixando prazo para a sua correção.

3.18- Propiciar todas as facilidades necessárias à boa execução do objeto do Contrato, permitindo fácil acesso às instalações e informações da CONTRATANTE, quando previamente assim forem solicitados pela CONTRATADA;

3.19- Proceder as advertências, multas e demais cominações legais pelo descumprimento parcial ou total dos termos deste Contrato;

3.20- Efetuar o pagamento na forma convencionada neste instrumento, cumpridas as formalidades constantes em lei;

4. O prazo de validade da presente Ata será de 12 (DOZE) meses, contados a partir da data de publicação da mesma.

5. Os valores devidos pelo Município de Itajubá serão pagos, em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da regularidade social.

6. Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

7. As despesas decorrentes dos pedidos de fornecimento correrão à conta das Unidades Orçamentárias:

02.09.03.08.244.2037.2296.3.3.90.30.00

02.17.01.06.122.0026.2227.3.3.90.30.00

02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00

02.07.01.04.122.0003.2040.3.3.90.30.00

02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00

02.08.01.10.301.0020.2051.3.3.90.30.00

02.13.01.15.122.0021.2117.3.3.90.30.00

- 8.** Este registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com o fornecedor, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo 4º, artigo 15, da Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.
- 9.** O descumprimento do prazo de entrega sujeitará o fornecedor às seguintes sanções:
- 9.1. o não cumprimento das obrigações assumidas ensejará a aplicação das seguintes penalidades:
- 9.2. advertência por escrito;
- 9.3. multa
- 9.4. suspensão temporária de até 05 (cinco) anos em participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração
- 9.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública
- 9.6. O atraso no prazo de entrega implicará na aplicação de multa correspondente a 1% (um por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total da Ata de Registro de Preços (Contrato), até o limite de 30% (trinta) do respectivo valor total
- 9.6.1. Nesta hipótese, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas neste subitem, como também a inexecução total do contrato.
- 9.6.2. O descumprimento do prazo para a retirada da Ata de Registro de Preços ou a recusa em aceitá-la implicará na cobrança de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da Ata de Registro de Preços e no impedimento de contratar com o Município de Itajubá pelo período de até 05 (cinco) anos, a critério da Administração do Município de Itajubá.
- 10.** O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses do artigo 78. da Lei Federal nº 8.666/93, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.
- 11.** O fornecedor deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 108/2022
- 12.** Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, o edital de Pregão nº 108/2022, a Nota de Empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.
- 13.** O fornecimento será objeto de acompanhamento e fiscalização através do Sr(a). Caroline Moreira Vieira de Carvalho, representante da Secretaria Municipal de Educação.
- 14.** As questões oriundas desta Ata e dos pedidos de fornecimento serão dirimidas no Foro da Comarca de Itajubá - MG, esgotadas as vias administrativas.
- 15.** Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto nº 7.892/13 e na Lei nº 8.666/93, com posteriores alterações.

ITAJUBÁ-MG, 29 de setembro de 2022.

MAURO LUCIO RIBEIRO & CIA LTDA

Detentora da Ata

LOTE 4	Quant.: 1	Num: 075	5,39	Total: 56.595,00
Item: 1	Unidade: L	Marca: Cooper Rita	Modelo:	

Descrição: BEBIDA LÁCTEA Fermentada com Polpa de Morango. Bebida Láctea é o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A Bebida Láctea Fermentada é adicionada de leite fermentado, produto ou substância(s) alimentícia(s) e que não poderá ser submetido tratamento térmico após a fermentação. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 106 UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade. Deve atender a Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005. Deverá estar acondicionada em saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, contendo 1 litro em cada embalagem. Condições de conservação e comercialização: as bebidas lácteas fermentadas deverão ser conservadas e transportado em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius). Deve possuir com clareza a data de fabricação e validade. Possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA ou IMA ou SIM. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções vigentes.

Quantidade: 10.500 **Valor Unit.: 5,39** Total Item: 56.595,00

LOTE 12	Quant.: 1	Num: 076	6,10	Total: 183,00
Item: 1	Unidade: FR	Marca: Maguary	Modelo:	

Descrição: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR LARANJA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. SABOR DE LARANJA. A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA. OBS.: NA DATA DE ENTREGA A FABRICAÇÃO/EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER DE NO MÁXIMO 30 DIAS.

Quantidade: 30 **Valor Unit.: 6,10** Total Item: 183,00

LOTE 16	Quant.: 1	Num: 003	13,89	Total: 194.460,00
Item: 1	Unidade: KG	Marca: Avivar	Modelo:	

Descrição: FRANGO-COXINHA DA ASA-CONGELADO SEM TEMPERO - Coxinha da asa de frango (congelado, rotulado). Produto SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Frango congelado em temperatura de -17 °C (dezesete graus Celsius Negativo), manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. O Frango deverá apresentar o Teor Total de Água Contida conforme estabelecido na Instrução Normativa nº 32 de 3 de dezembro de 2010 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18 °C (dezoito graus Celsius Negativo), tolerando-se até -12 °C (doze graus Celsius Negativo) no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo

menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.

Quantidade: 14.000 **Valor Unit.: 13,89** Total Item: 194.460,00

LOTE 17 Quant.: 1 Num: 060 24,94 **Total: 12.470,00**

Item: 1 Unidade: LAT Marca: Soymilk Modelo:

Descrição: LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA C/ 300 G Leite a base de soja em pó NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR em latas de 280g a 300g. Deverá ser isento de lactose e enriquecido de 21 vitaminas e rica em cálcio, 100% vegetal, com soja NÃO TRANSGÊNICA. Obs.: Na data de entrega a fabricação/embalagem deverá ser de no máximo 30 dias.

Quantidade: 500 **Valor Unit.: 24,94** Total Item: 12.470,00

LOTE 18 Quant.: 1 Num: 038 6,64 **Total: 446.208,00**

Item: 1 Unidade: L Marca: Natalac Modelo:

Descrição: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL Leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos na legislação vigente, envasado automaticamente em circuito fechado e destinado a consumo humano direto. O leite deve ter as seguintes características sensoriais: líquido branco opalescente homogêneo e odor característico. O leite integral deve ter no mínimo 3,0 gramas de gordura por 100 gramas de leite. O leite deve estar acondicionado em saco plástico atóxico, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento, contendo 1 litro em cada embalagem. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículo isotérmico com unidade frigorífica operante, conservado em temperatura máxima de 7 °C (sete graus Celsius). Não é permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no leite pasteurizado. O leite pasteurizado integral deve atender o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal descritos no Decreto 9.013 de 29/03/2017 e também o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade aprovado através Instrução Normativa nº 76 de 26/11/2018. Deve possuir com clareza a data de fabricação e validade. Possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA ou IMA ou SIM. Deverá ser envasado no máximo no dia anterior a entrega. O LEITE DEVERÁ SER ENTREGUE EM NOS LOCAIS DESIGNADOS PELA SEMDS. DEVENDO-SE RESPEITAR O HORÁRIO DA ENTREGA QUE SERÁ DAS 06:30 HORAS ATÉ 08:00 HORAS.

Quantidade: 67.200 **Valor Unit.: 6,64** Total Item: 446.208,00

LOTE 19 Quant.: 1 Num: 011 6,69 **Total: 3.345,00**

Item: 1 Unidade: CX Marca: Camponesa Modelo:

Descrição: LEITE UHT INTEGRAL COM BAIXO TEOR DE LACTOSE CAIXA C/ 1 L Leite integral longa vida com no mínimo de 90% menos de lactose. Em embalagem tetra pack de 1 litro e acondicionado em caixa cartonada. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação.

Quantidade: 500 **Valor Unit.: 6,69** Total Item: 3.345,00

LOTE 28 Quant.: 1 Num: 065 8,15 **Total: 57.865,00**

Item: 1 Unidade: FR Marca: Abc Modelo:

Descrição: OLEO DE SOJA 900 ML De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 49 (22/12/2006). Óleo de soja é definido como óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycinemax (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados. Classificação: TIPO 1: Índice de Acidez menor ou igual a 0,20 mgKOH/g (teor dos ácidos graxos, nas formas livres, quantificado no produto em condições de teste); Ponto de Fumaça maior ou igual a 210°C (temperatura específica quantificada para o produto, que ocorre quando a amostra libera as primeiras fumaças devido ao aquecimento); Índice de Peróxidos maior ou igual a 2,50 mEq/kg (presença de peróxidos e outros produtos semelhantes, originários da oxidação dos ácidos graxos quantificados no óleo). O Óleo de soja deverá apresentar as seguintes características: Impurezas insolúveis em éter de petróleo menor que 0,05%; Umidade e material volátil

menor que 0,1%; Sabões menor que 10,0mg/kg; Aspecto a 25° C: Límpido e isento de impurezas; Odor e sabor característico do produto; Cor característica do produto. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Embalagem em PETs de 900ml intactas reembaladas em caixas de papelão com 20 latas cada ou PETs. (embalagem de polietileno tereftalato rígida) Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.

Quantidade: 7.100 **Valor Unit.: 8,15** Total Item: 57.865,00

LOTE 29	Quant.: 1	Num: 030	19,72	Total: 28.199,60
----------------	-----------	----------	-------	-------------------------

Item: 1 Unidade: KG Marca: Pão e mel Modelo:

Descrição: PÃO DE HOT DOG O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. O Pão de Hot Dog é o produto assado, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e água, sal, fermento biológico. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. O preparo do pão tipo hot dog deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando casca fina e macia, miolo elástico e homogêneo com poros finos. O produto NÃO poderá conter: leite, soro de leite e/ou lactose, gordura vegetal hidrogenada, corantes, aromatizantes artificiais, soja. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O pão deverá ser entregue em todas as Instituições da educação (urbanas e rurais) no dia do seu consumo, devendo-se respeitar o horário de entrega que será das 06:30 horas até às 07:30 horas para o período matutino e das 11:30 horas até às 12:30 horas para o período vespertino ou conforme secretaria solicitante

Quantidade: 1.430 **Valor Unit.: 19,72** Total Item: 28.199,60

LOTE 30	Quant.: 1	Num: 044	14,29	Total: 285.800,00
----------------	-----------	----------	-------	--------------------------

Item: 1 Unidade: KG Marca: Pão e Mel Modelo:

Descrição: PÃO DE SAL O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O pão deverá ser entregue em todas as Instituições (urbanas e rurais) no dia do seu consumo, devendo-se respeitar o horário de entrega que será das 06:30 horas até às 07:30 horas para o período matutino e das 11:30 horas até às 12:30 horas para o período vespertino.

Quantidade: 20.000 **Valor Unit.: 14,29** Total Item: 285.800,00

LOTE 31 Quant.: 1 Num: 072 15,64 **Total: 5.474,00**

Item: 1 Unidade: PCT Marca: Dori Modelo:

Descrição: PIRULITO PACOTE C/ 50 UN MASTIGAVEL E MACIO, SABOR YOGURTE DE MORANGO, CAMELO

Obs: DEVE SER MACIO PARA EVITAR RISCOS DE CRIANÇAS ENGASGAREM. CAIXA COM 50 UNIDADES.

VALIDADE MINIMA 90% DO ORIGINAL DE FÁBRICA.

Quantidade: 350 **Valor Unit.: 15,64** Total Item: 5.474,00

VALOR TOTAL DO CONTRATO: 1.090.599,60