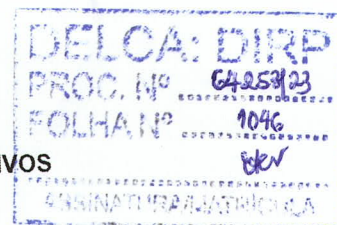




PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 263/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 64253/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2024

Aos dezesseis dias do mês de setembro de dois mil e vinte e quatro, o **MUNICÍPIO DE PETRÓPOLIS**, inscrito no CNPJ n.º 29.138.344/0001-43, situado a Avenida Koeler, n.º 260, Centro, Petrópolis, através da Secretaria de Administração e de Recursos Humanos, neste ato representado pela Sr.ª Sonia Regina Pereira Alves, Superintendente de Licitações, Compras e Contratos Administrativos (DELCA/ÓRGÃO GERENCIADOR), brasileira, casada, portadora da carteira de identidade n.º 07.603.924-7 IFP/RJ e CPF n.º 886.896.627-15, nos termos da Lei n.º 14.133/2021 e considerando o resultado do Pregão Eletrônico n.º 015/2024, homologado em 10/09/2024, integrante do Processo Administrativo n.º 64253/2023, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa **SABRISAN COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA**, CNPJ n.º 03.691.491/0001-52, com endereço Avenida Gênésio de Oliveira, S/N, Alvorada, Marataízes/RJ representada por Leiliana Dias Vieira, Carteira de identidade n.º MG-14950577 SSP/MG, inscrito no CPF n.º 092.640.107-69, observadas as condições do Edital e seus anexos, que regem o Pregão e aquelas enunciadas nas cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

A presente ATA tem por objeto o

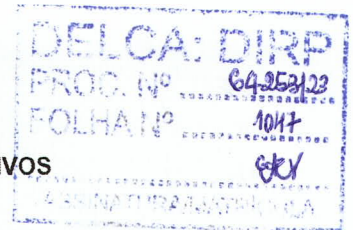
1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS, PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CÁRNEOS (LOMBO SUÍNO DESOSSADO, MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, PATINHO BOVINO EM CUBOS, CONGELADO, PATINHO BOVINO EM ISCAS, PATINHO BOVINO MOÍDO E PEITO DE FRANGO DESOSSADO), PARA ATENDER AOS ALUNOS DAS UNIDADES ESCOLARES, CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL, ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL, UNIDADES CONVENIADAS E PROJETOS**, conforme especificações, quantitativos, marcas e valores especificados abaixo:

SABRISAN COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA CNPJ n.º 03.691.491/0001-52						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	TRAT. ME/EPP
1	LOMBO SUÍNO DESOSSADO, CONGELADO Características gerais: o corte de carne deverá ser lombo sem osso, procedente de espécie suína, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. Descrição do produto: Lombo suíno sem osso, congelado, sem temperos. Isento de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponeurose, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de osso, carne mecanicamente separada e ter no máximo 1,0% de soro na embalagem. Deverá ser elaborado de acordo com as normas técnicas vigentes as condições higiênico-sanitárias e Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializados de Alimentos. Portaria n.º 368, de 04/09/1997 – Ministério da Agricultura. Características físico-químicas: - Aspecto: consistência firme, não amolecida e nem pegajosa; - Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - Odor: próprio; - Sabor: próprio; - Gordura total: Máximo de 5,5g.	Kg	41.392	18,60	769.891,20	Cota Principal





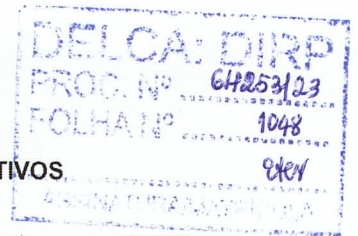
PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



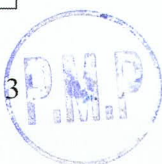
	<p>Características microscópicas e macroscópicas: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Resolução RDC nº 623 de 09/03/22.</p> <p>Características microbiológicas: As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na RDC nº 724 de 01/07/22 e IN Nº 161 de 01/07/22, ANVISA.</p> <p>Embalagem: - Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 5 KG; - Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SISBI; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido.</p> <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega.</p> <p>Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas; - Produto em processo de descongelamento.</p>					
2	<p>LOMBO SUÍNO DESOSSADO, CONGELADO Características gerais: o corte de carne deverá ser lombo sem osso, procedente de espécie suína, proveniente de animais saudáveis e abatidos sob inspeção sanitária. Descrição do produto: Lombo suíno sem osso, congelado, sem temperos. Isento de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponeurose, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de osso, carne mecanicamente separada e ter no máximo 1,0% de soro na embalagem. Deverá ser elaborado de acordo com as normas técnicas vigentes as condições higiênico-sanitárias e Boas Práticas de</p>	Kg	13.798	18,60	256.642,80	Cota reservada Art. 48, III Lei 123/06



PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

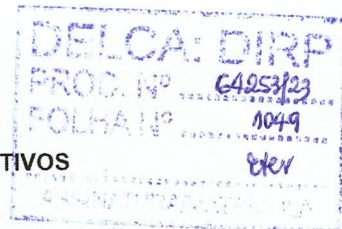


	<p>Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializados de Alimentos. Portaria nº 368, de 04/09/1997 – Ministério da Agricultura.</p> <p>Características físico-químicas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Aspecto: consistência firme, não amolecida e nem pegajosa;- Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;- Odor: próprio;- Sabor: próprio;- Gordura total: Máximo de 5,5g. <p>Características microscópicas e macroscópicas:</p> <p>Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Resolução RDC nº 623 de 09/03/22.</p> <p>Características microbiológicas:</p> <p>As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na RDC nº 724 de 01/07/22 e IN Nº 161 de 01/07/22, ANVISA.</p> <p>Embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 5 KG;- Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. <p>Rotulagem:</p> <p>Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SISBI;- Identificação completa do produto, constando a sua especificação;- Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo;- Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação;- Peso líquido. <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega.</p> <p>Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alteração de cor e odor no momento de entrega;- Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade;- Embalagens danificadas;- Produto em processo de descongelamento.					
3	<p>MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, CONGELADO</p> <p>Características gerais: a carne em cubos deve ser processada a partir das peças do corte músculo, não deverá conter gordura aparente, ser isenta de</p>	Kg	37.050	24,80	918.840,00	Cota Principal





PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

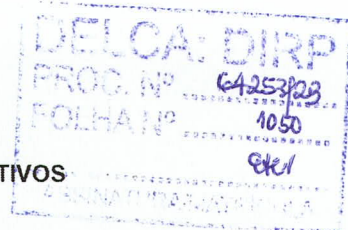


<p>tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões coágulos, nodos linfáticos, etc.), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser elaborado de acordo com as normas técnicas vigentes relativas as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Resolução nº001 de 05 de julho de 1991 – MAPA e Portaria nº711 de 01 de novembro de 1995 – MAPA.</p> <p>Descrição do produto: a carne bovina tipo músculo em cubos congelada deverá apresentar cubos com dimensões aproximadas de 2,0x2,0x2,0 cm, sem adição de temperos, conservantes e aditivos, fracionados em sacos plásticos de polietileno, em material atóxico aprovado para contato com alimentos e congelados</p> <p>Características sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa;• Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;• Odor e sabor: próprios <p>Características microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RCD Nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: - Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 2 KG; - Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SISBI; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido.</p> <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega.</p>					
---	--	--	--	--	--





PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

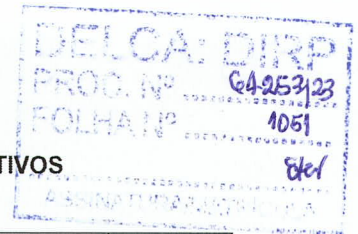


	<p>Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alteração de cor e odor no momento de entrega;- Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade;- Embalagens danificadas;- Produto em processo de descongelamento					
4	<p>MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, CONGELADO</p> <p>Características gerais: a carne em cubos deve ser processada a partir das peças do corte músculo, não deverá conter gordura aparente, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões coágulos, nodos linfáticos, etc.), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser elaborado de acordo com as normas técnicas vigentes relativas as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Resolução nº001 de 05 de julho de 1991 – MAPA e Portaria nº711 de 01 de novembro de 1995 – MAPA.</p> <p>Descrição do produto: a carne bovina tipo músculo em cubos congelada deverá apresentar cubos com dimensões aproximadas de 2,0x2,0x2,0 cm, sem adição de temperos, conservantes e aditivos, fracionados em sacos plásticos de polietileno, em material atóxico aprovado para contato com alimentos e congelados</p> <p>Características sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa;• Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;• Odor e sabor: próprios <p>Características microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RCD Nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 2 KG;- Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. <p>Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SISBI;- Identificação completa do produto, constando a sua especificação;	Kg	12.350	24,80	306.280,00	Cota reservada Art. 48, III Lei 123/06





PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

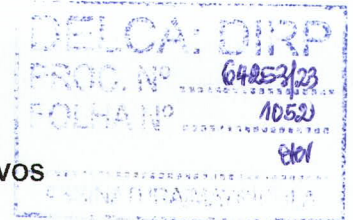


	<p>- Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo;</p> <p>- Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação;</p> <p>- Peso líquido.</p> <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega.</p> <p>Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos:</p> <p>- Alteração de cor e odor no momento de entrega;</p> <p>- Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade;</p> <p>- Embalagens danificadas;</p> <p>- Produto em processo de descongelamento</p>					
5	<p>PATINHO BOVINO EM CUBOS, CONGELADO</p> <p>Características gerais: a carne bovina tipo patinho em cubos congelada deve ser processada a partir das peças do corte: patinho, não deverá conter gordura aparente, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões coágulos, nodos linfáticos, etc.), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser elaborado de acordo com as normas técnicas vigentes relativas as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Resolução nº001 de 05 de julho de 1991 – MAPA e Portaria nº711 de 01 de novembro de 1995 – MAPA.</p> <p>Descrição do produto: a carne bovina tipo patinho em cubos congelada deverá apresentar cubos com dimensões aproximadas de 2,0x2,0x2,0 cm, sem adição de temperos, conservantes e aditivos, fracionados em sacos plásticos de polietileno, em material atóxico aprovado para contato com alimentos e congelados.</p> <p>Características sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa;• Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;• Odor e sabor: próprios <p>Informação nutricional 100 grs:</p> <ul style="list-style-type: none">• Proteína mínimo de 21g• Gordura total: Máximo de 1,7g• Gordura trans: 0 <p>Características microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.</p>	Kg	59.302	29,70	1.761.269,40	Cota Principal





PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

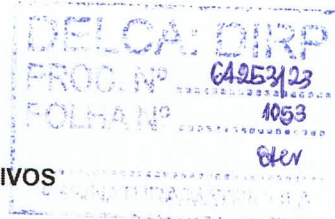


	<p>RESOLUÇÃO – RCD N° 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 2 KG;- Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. <p>Rotulagem:</p> <p>Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SISBI;- Identificação completa do produto, constando a sua especificação;- Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo;- Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação;- Peso líquido. <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas – químicas. Resolução RDC n° 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega.</p> <p>Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alteração de cor e odor no momento de entrega;- Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade;- Embalagens danificadas;- Produto em processo de descongelamento.					
6	<p>PATINHO BOVINO EM CUBOS, CONGELADO</p> <p>Características gerais: a carne bovina tipo patinho em cubos congelada deve ser processada a partir das peças do corte: patinho, não deverá conter gordura aparente, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões coágulos, nodos linfáticos, etc.), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser elaborado de acordo com as normas técnicas vigentes relativas as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Resolução n°001 de 05 de julho de 1991 – MAPA e Portaria n°711 de 01 de novembro de 1995 – MAPA.</p> <p>Descrição do produto: a carne bovina tipo patinho em cubos congelada deverá apresentar cubos com dimensões aproximadas de 2,0x2,0x2,0 cm, sem adição de temperos, conservantes e aditivos, fracionados em sacos plásticos de polietileno, em</p>	Kg	19.768	29,70	587.109,60	Cota reservada Art. 48, III Lei 123/06

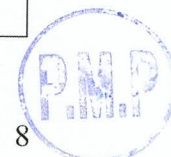




PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

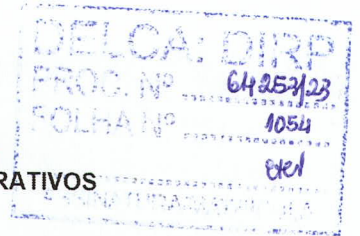


<p>material atóxico aprovado para contato com alimentos e congelados.</p> <p>Características sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa;• Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;• Odor e sabor: próprios <p>Informação nutricional 100 grs:</p> <ul style="list-style-type: none">• Proteína mínimo de 21g• Gordura total: Máximo de 1,7g• Gordura trans: 0 <p>Características microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RCD Nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 2 KG;- Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. <p>Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SISBI;- Identificação completa do produto, constando a sua especificação;- Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo;- Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação;- Peso líquido. <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alteração de cor e odor no momento de entrega;- Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade;- Embalagens danificadas;- Produto em processo de descongelamento.					
---	--	--	--	--	--





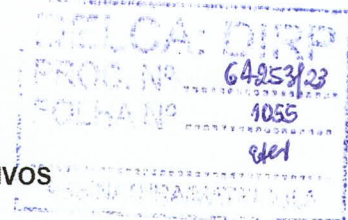
PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



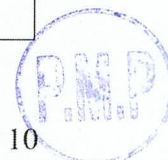
7	<p>PATINHO BOVINO EM ISCAS, CONGELADO</p> <p>Características gerais: a carne bovina tipo patinho em iscas congelada deve ser processada a partir das peças do corte: patinho, não deverá conter gordura aparente, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões coágulos, nodos linfáticos, etc.), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser elaborado de acordo com as normas técnicas vigentes relativas as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Resolução nº001 de 05 de julho de 1991 – MAPA e Portaria nº711 de 01 de novembro de 1995 – MAPA.</p> <p>Descrição do produto: a carne bovina tipo patinho em iscas congelada deverá ser sem adição de temperos, conservantes e aditivos, fracionados em sacos plásticos de polietileno, em material atóxico aprovado para contato com alimentos e congelados.</p> <p>Características sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa;• Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;• Odor e sabor: próprios <p>Informação nutricional 100 grs:</p> <ul style="list-style-type: none">• Proteína mínimo de 21g• Gordura total: Máximo de 1,7g• Gordura trans: 0 <p>Características microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RCD Nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 2 KG;- Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. <p>Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIM ou SISBI;- Identificação completa do produto, constando a sua especificação;	Kg	53.272	29,70	1.582.178,40	Cota Principal
---	---	----	--------	-------	--------------	----------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

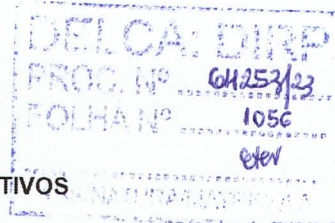


	<p>- Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido. Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas; - Produto em processo de descongelamento.</p>					
8	<p>PATINHO BOVINO EM ISCAS, CONGELADO Características gerais: a carne bovina tipo patinho em iscas congelada deve ser processada a partir das peças do corte: patinho, não deverá conter gordura aparente, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões coágulos, nodos linfáticos, etc.), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser elaborado de acordo com as normas técnicas vigentes relativas as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Resolução nº001 de 05 de julho de 1991 – MAPA e Portaria nº711 de 01 de novembro de 1995 – MAPA. Descrição do produto: a carne bovina tipo patinho em iscas congelada deverá ser sem adição de temperos, conservantes e aditivos, fracionados em sacos plásticos de polietileno, em material atóxico aprovado para contato com alimentos e congelados. Características sensoriais: • Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa; • Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; • Odor e sabor: próprios Informação nutricional 100 grs: • Proteína mínimo de 21g • Gordura total: Máximo de 1,7g • Gordura trans: 0 Características microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. Características microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RCD Nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA. Embalagem:</p>	Kg	17.758	29,70	527.412,60	Cota reservada Art. 48, III Lei 123/06





PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



	<p>- Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 2 KG;</p> <p>- Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIM ou SISBI;- Identificação completa do produto, constando a sua especificação;- Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo;- Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação;- Peso líquido. <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega.</p> <p>Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alteração de cor e odor no momento de entrega;- Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade;- Embalagens danificadas;- Produto em processo de descongelamento.					
9	<p>PATINHO BOVINO MOÍDO, EXTRA LIMPO, CONGELADO</p> <p>Características gerais: deverá ser proveniente de espécie bovina, oriundos de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser proveniente de estabelecimento sob a inspeção oficial, devendo ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. Deverão apresenta-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de gordura aderida, cartilagem e aponevroses).</p> <p>Descrição do produto: A carne bovina congelada corte patinho moído extra limpo congelado deverá ser processada a partir de peças de corte: patinho deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos.</p>	Kg	84.480	23,80	2.010.624,00	Cota Principal





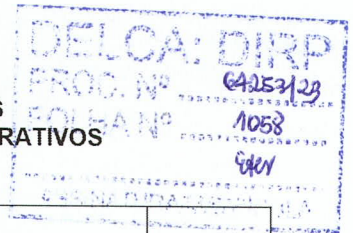
PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

DELCA: DIRP
 PROC. Nº 64254/23
 FOLHA Nº 1058
 2023

	<p>O produto deverá apresentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto: moído, consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - Coloração: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - Odor e sabor: próprios. <p>Características físico-químicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gordura máxima de 15% <p>Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 - MAPA</p> <p>Características microscópicas e macroscópicas:</p> <p>Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Resplução RDC nº 623 de 09/03/22.</p> <p>Características microbiológicas:</p> <p>As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na RDC nº 724 de 01/07/22 e IN Nº 161 de 01/07/22, ANVISA.</p> <p>Embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 2 KG; - Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. <p>Rotulagem:</p> <p>Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SISBI; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido. <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega.</p> <p>Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas; - Produto em processo de descongelamento. 									
10	<p>PATINHO BOVINO MOÍDO, EXTRA LIMPO, CONGELADO</p> <p>Características gerais: deverá ser proveniente de espécie bovina, oriundos de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido a adequado processamento</p>	Kg	28.160	23,80	670.208,00					Cota reservada Art. 48, III Lei 123/06



PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

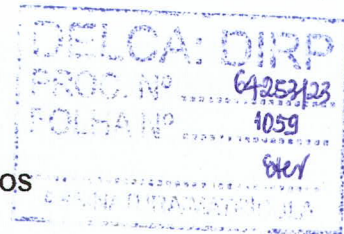


<p>tecnológico e ser proveniente de estabelecimento sob a inspeção oficial, devendo ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. Deverão apresenta-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduos de tinta de carimbo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de gordura aderida, cartilagem e aponevroses).</p> <p>Descrição do produto: A carne bovina congelada corte patinho moído extra limpo congelado deverá ser processada a partir de peças de corte: patinho deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos.</p> <p>O produto deverá apresentar:</p> <ul style="list-style-type: none">- Aspecto: moído, consistência firme, não amolecida nem pegajosa;- Coloração: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;- Odor e sabor: próprios. <p>Características físico-químicas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gordura máxima de 15% <p>Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 - MAPA</p> <p>Características microscópicas e macroscópicas:</p> <p>Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Resolução RDC nº 623 de 09/03/22.</p> <p>Características microbiológicas:</p> <p>As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na RDC nº 724 de 01/07/22 e IN Nº 161 de 01/07/22, ANVISA.</p> <p>Embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Primária: embalagem plástica, atóxico resistente, transparente, com fechamento à vácuo, PESO LÍQUIDO DE 1KG a 2 KG;- Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. <p>Rotulagem:</p> <p>Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SISBI;- Identificação completa do produto, constando a sua especificação;- Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo;- Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação;- Peso líquido. <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às</p>					
--	--	--	--	--	--





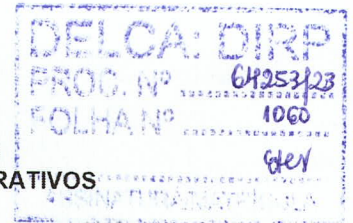
PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



	<p>características físicas – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega.</p> <p>Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alteração de cor e odor no momento de entrega;- Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade;- Embalagens danificadas;- Produto em processo de descongelamento.					
11	<p>PEITO DE FRANGO DESOSSADO, CONGELADO</p> <p>Características gerais: Peito de frango corresponde à parte muscular comestível das aves abatidas com limites previamente especificados pelo órgão de Inspeção Federal, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.</p> <p>Descrição do produto:</p> <p>Corte congelado de tipo peito de frango inteiro, limpo, sem tempero, sem pele e sem osso. Apresentar consistência firme não amolecida. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento.</p> <ul style="list-style-type: none">- Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas;- Textura e odor: Característico;- Variação Tolerada de peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado: até 6% <p>Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado no processo de fabricação, à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.</p> <p>Características microscópicas e macroscópicas: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Resolução RDC nº 623 de 09/03/22.</p> <p>Características microbiológicas: As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na RDC nº 724 de 01/07/22 e IN Nº 161 de 01/07/22, ANVISA.</p> <p>Embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 kg e MÁXIMO DE 2kg;- Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. <p>Rotulagem:</p> <p>Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE e SISBI;	Kg	228.772	17,89	4.092.731,08	Cota Principal



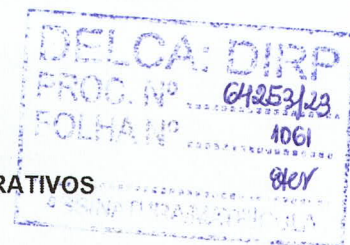
PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



	<p>- Identificação completa do produto, constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido; Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega. Data de validade: de 04 a 12 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas; - Produto em processo de descongelamento</p>					
12	<p>PEITO DE FRANGO DESOSSADO, CONGELADO Características gerais: Peito de frango corresponde à parte muscular comestível das aves abatidas com limites previamente especificados pelo órgão de Inspeção Federal, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Descrição do produto: Corte congelado de tipo peito de frango inteiro, limpo, sem tempero, sem pele e sem osso. Apresentar consistência firme não amolecida. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - Textura e odor: Característico; - Variação Tolerada de peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado: até 6% Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado no processo de fabricação, à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e macroscópicas: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Resolução RDC nº 623 de 09/03/22. Características microbiológicas: As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na RDC nº 724 de 01/07/22 e IN Nº 161 de 01/07/22, ANVISA. Embalagem: - Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 kg e MÁXIMO DE 2kg;</p>	Kg	76.258	17,89	1.364.255,62	Cota reservada Art. 48, III Lei 123/06



PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



<p>- Secundária: caixa reforçada, resistente ao impacto, transporte e condições de armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE e SISBI; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido; <p>Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico – químicas. Resolução RDC nº 275 de 21/10/22, ANVISA.</p> <p>Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses antes da data de entrega.</p> <p>Data de validade: de 04 a 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas; - Produto em processo de descongelamento 					
TOTAL DO FORNECEDOR					R\$ 14.847.442,70

1.2. As obrigações assumidas, as normas e instruções constam do Edital Licitatório e seus respectivos anexos, juntamente com a proposta, que passam a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrições;

1.3. Os recursos orçamentários para o pagamento de objeto contratado correrão à conta da dotação no orçamento - programa de trabalho do Órgão Participante.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA:

2.1. A presente **ATA** terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021;

2.1.1. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

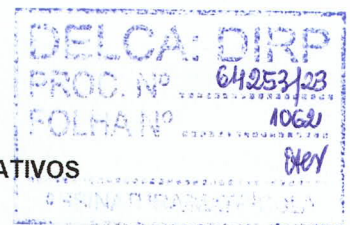
2.1.2. O extrato da presente **ATA** será publicado no Diário Oficial do Município e divulgada no portal da internet da Prefeitura de Petrópolis.

2.1.3. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

2.2. Durante o prazo de vigência desta **ATA**, o órgão contratante não ficará obrigado a efetivar as contratações que dela poderiam advir, ficando-lhe facultada a adoção de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VINCULAÇÃO:

3.1. O disposto na presente **ATA** deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas no Edital Licitatório, bem como, no que couber, as determinações constantes da Lei nº 14.133/2021, e das demais normas que dispõem sobre a matéria.



CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DE MANTER AS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO OU HABILITAÇÃO EXIGIDAS NA LICITAÇÃO:

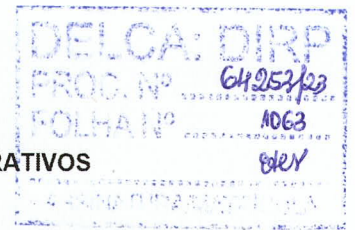
4.1. As condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital Licitatório deverão ser mantidas pela empresa registrada durante toda a vigência da presente **ATA**, ficando facultado ao órgão contratante, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases.

CLÁUSULA QUINTA - DOS PREÇOS E DO REAJUSTE DE PREÇOS:

- 5.1. Os preços registrados serão os vigentes na data da ordem de fornecimento, independentemente da data da entrega do objeto licitado;
- 5.2. Os preços registrados constituirão a única e completa remuneração pelo fornecimento do objeto desta ata de registro de preço, incluído frete até o local de entrega;
- 5.3. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 5.3.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 5.3.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 5.3.3. A empresa detentora do registro, poderá requerer o reajuste, se assim entender necessário, após o transcurso de 01 (um) ano, contado da apresentação da proposta, ou do orçamento a que essa proposta se referir, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 5.3.4. O índice a ser utilizado para o reajuste, será o IGP-M ou por outro índice oficial que vier substituí-lo, acumulado durante o período.
- 5.3.5. O reajuste será realizado por apostilamento.
- 5.3.6. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
- 5.4. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 5.5. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 5.6. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 5.7. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 5.8. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 5.10. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 5.11. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá



PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

5.12. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

5.13. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

5.14. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

5.15. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SEXTA - DO ÓRGÃO PARTICIPANTE:

6.1. O órgão gerenciador será o Departamento de Licitações, Compras e Contratos Administrativos (DELCA).

6.2. O órgão participante será: Secretaria de Educação.

6.3. A fiscalização desta contratação ficará a cargo de servidor designado pelo Órgão Participante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

7.1. O prazo, modo e local de fornecimento são os estabelecidos nos itens 3 e 4 do Termo de Referência.

7.1.1. Cópia do Certificado de Inspeção Sanitária dos veículos que irão transportar os alimentos, devidamente concedidos pela autoridade competente.

7.2. O objeto da licitação deverá ser entregue em perfeitas condições, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia, devendo o contratado, no ato da entrega apresentar:

7.3. O objeto da licitação será recebido previamente para verificação de atendimento aos requisitos editalícios e posteriormente o recebimento total com o devido ateste de recebimento da nota fiscal.

7.4. Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.5. Nos termos da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

7.6. Apresentar cópia de certificado de Inspeção Sanitária dos veículos que irão transportar os alimentos, devidamente concedidos pela autoridade sanitária competente.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO:

8.1. O pagamento será feito mediante comprovação de adimplemento dos encargos previdenciários e trabalhistas;

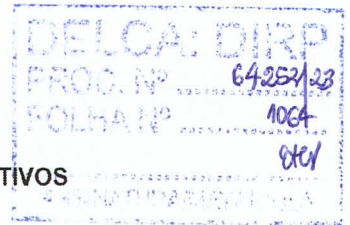
8.2 - Para fins de pagamento a contratada deverá protocolizar junto ao Protocolo Geral do Município, com a seguinte documentação:

- a) 1ª via da nota fiscal correspondente;
- b) Cópia da nota de empenho;
- c) Certidão de Tributos Municipais da Sede do Licitante;
- d) Certidão conjunta RFB/PGFN referente a tributos e dívida ativa da União,
- e) Certificado de Regularidade do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas





PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



8.3. Será feita a retenção, na fonte, do Imposto de Renda (IR) sobre os pagamentos efetuados, em observância ao disposto Lei Federal nº 9.430/96, no Decreto Municipal nº 290 de 27 de outubro de 2022, regulamentado pela Portaria 013 de 01 de novembro de 2022.

8.4. Os pagamentos serão efetuados mediante depósitos bancários. Para tanto, a contratada deverá informar, no documento de cobrança, seus dados bancários (nome e número do banco; nome e código da agência; e número da conta corrente);

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

9.1. As sanções administrativas e contratuais serão aplicadas conforme previsto nos artigos 155 a 163 da Lei 14.133/21.

9.2. Ocorrendo inexecução total, parcial ou inadequada das obrigações assumidas pela CONTRATADA poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

9.2.1. ADVERTÊNCIA;

9.2.2. MULTA de 2% (dois por cento) sobre o valor da fatura mensal, limitada, por sua vez de incidência, a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato, em caso de mora contratual;

9.2.3. MULTA de 20% do valor total atualizado do contrato em caso de inadimplemento que enseje a rescisão unilateral do contrato;

9.2.4. IMPEDIMENTO PARA LICITAR E CONTRATAR com a Administração, por prazo de até três anos;

9.2.5. DECLARAÇÃO INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR com a Administração Pública;

9.3. Na hipótese de aplicação de multa o Município poderá descontar o respectivo valor dos créditos existentes em favor do contratado e/ou da garantia contratual, na forma prevista na Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS:

10.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

10.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

10.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

10.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no edital de licitação.

10.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

10.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

10.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

10.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

10.4.1. Por razão de interesse público;

10.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

10.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar se superior ou inferior ao preço registrado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO:

11.1. A contratada deverá facilitar o trabalho de fiscalização a cargo do órgão contratante;

11.2. A fiscalização do cumprimento do acordo decorrente desta **ATA** será exercida por servidor habilitado, designado formalmente órgão contratante, para tal, investido de plenos poderes para:

11.2.1. Recusar o produto em desacordo com o objeto;





PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



11.2.2. Promover a liquidação do respectivo documento de cobrança;

11.2.3. Tomar as ações iniciais para a consecução das medidas cabíveis para os casos amparados pelos itens 8 e 9 a serem executados pelo órgão contratante;

11.2.4. Tomar quaisquer outras medidas julgadas necessárias para a perfeita execução do objeto.

11.3. A cada entrega do produto, o órgão contratante poderá selecionar, a seu critério, amostras dos itens entregues, a fim de serem submetidas a exames, visando à verificação do cumprimento das condições estabelecidas no Edital Licitatório. O tempo médio de análise é de 30 (trinta) dias. As despesas decorrentes dos exames a serem realizados serão custeadas pelo órgão contratante;

11.4. A rejeição dos lotes não justificará atrasos em relação ao prazo de entrega fixado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORMA MAIOR:

12.1. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da ATA ou não aplicação de multas, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a entrega dos produtos/serviços no local onde estiver sendo executado o objeto do acordo:

12.1.1. Greve geral;

12.1.2. Calamidade pública;

12.1.3. Interrupção dos meios de transporte;

12.1.4. Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e,

12.1.5. Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393 do Código Civil Brasileiro.

12.2. Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pela Contratada perante o órgão contratante;

12.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao órgão contratante, até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:

13.1. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão participante por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

14.1. Durante a vigência da ata, qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não participaram deste procedimento, poderá aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, mediante consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

14.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

14.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

14.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

14.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

14.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 14.1.

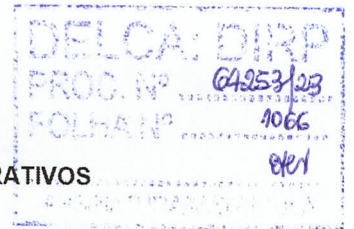
14.6. Dos limites para as adesões:

14.6.1. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES, COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS



14.6.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

15.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no edital e seus anexos;

15.2. Os casos omissos no presente instrumento serão dirimidos de acordo com a Lei 14.133/21, ou o Código de Defesa do Consumidor e o Código Civil Brasileiro;

15.3. É competente o foro da Comarca de Petrópolis, para nele serem dirimidas quaisquer controvérsias decorrentes da presente ata. E, por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor, independente de testemunhas por se tratar de documento público. *****

SONIA REGINA

PEREIRA

ALVES:88689662715

Assinado de forma digital por SONIA REGINA PEREIRA ALVES:88689662715
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=AC SOLUTI Multipla v5, ou=20781710000103, ou=Presencial, ou=Certificado PF A3, cn=SONIA REGINA PEREIRA ALVES:88689662715
Dados: 2024.09.16 13:12:37 -03'00'

SONIA REGINA PEREIRA ALVES

Superintendente de Licitações, Compras e Contratos Administrativos

MUNICÍPIO DE PETRÓPOLIS

Órgão Gerenciador

LEILIANA DIAS

VIEIRA:092640

10769

Assinado de forma digital por LEILIANA DIAS
VIEIRA:09264010769
Dados: 2024.09.16 13:36:51 -03'00'

SABRISAN COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA

Beneficiária

