

PREGÃO PRESENCIAL PMI019-2022 - SRP

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 017-2022

Pelo presente, a Empresa F PAVIN DE OLIVEIRA & CIA LTDA – CNPJ 23.130.836/0001-06, estabelecida no endereço Rua General Osório, 1377 – Centro – Ibirubá – RS – CEP 98200-000 – contato 51 99834-7257, em 24/05/2022, concorda plenamente com ostermos constantes da Ata de Registro de Preços e edital, referente ao PREGÃO PRESENCIAL PMI019-2022.

Atividades: 2054, 2074, 2076, 2110, 2065, 2077, 2015, 2042, 2058, 2128, 2095, 2026, 2038 e 2112.

Rubrica: 339030.00000000.

Fiscalização: Ariélen Ferigollo – Nutricionista.

A presente ata publicada no sítio: [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br) terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazo estipulados no Edital.

Vigência: 12 meses, a contar da data de assinatura.  
24/05/2023

LOTE 02 FRUTAS					
Sub Itens	Descrição	Especificação / Marca: Só da Roça	Quantidade Estimada total	RS unitário	RS Total
1	Abacaxi pérola	Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca/amarelada e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescete (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). UNIDADE	2067	7,77	16060,59

Governo 2021-2024

2 **Banana Prata**

Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. KG

6700

5,47

36649

3 **Banana Caturra**

Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 14 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG

4994

4,56

22772,64



Governo 2021-2024

<p>4</p>	<p><b>Kiwi</b></p>	<p>Cor: casca marrom coberta de uma espécie de "micro pelos". Peso médio entre 85g a 100g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG</p>	<p>80</p>	<p>10,96</p>	<p>876,8</p>
<p>5</p>	<p><b>Abacate</b></p>	<p>Cor: casca de cor verde intenso. Peso médio entre 350g a 450g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, podendo ser de cor verde ou amarela. Há também uma semente, de tamanho grande e cor marrom, na parte interior do fruto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG</p>	<p>150</p>	<p>9,121005</p>	<p>1368,15075</p>



6	Manga	<p>Cor: pode apresentar tons de amarelo, laranja e vermelha. Peso médio entre 120g a 160g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, amarelo-alaranjada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG</p>	500	6,39	3195
7	Pera nacional	<p>Cor: casca esverdeada com ou sem tons de amarelo e laranja. Peso médio entre 120g a 150g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e macia. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG</p>	70	6,84	478,8
8	Melão amarelo	<p>Cor: casca em tom amarelo intenso. Peso médio entre 500g a 650g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca ou amarelo claro. Em</p>	210	8,4389	1721,67



*A*

Governo 2021-2024

		<p>ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG</p>			
9	Maçã Nacional	<p>Cor: casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG</p>	7139	7,67	54756,13
10	Maçã Argentina	<p>Cor: vermelha, com ou sem pontos com coloração mais clara. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos</p>	1260	12,8	16128



Governo 2021-2024

...iológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG

11 **Mamão formosa**

Cor: laranja intenso com ou sem tons esverdeados. Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa doce e macia, sua cor varia do amarelo-pálido até laranja. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelado. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murchas). Acondicionado em embalagens plásticas resistente, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. KG

2732

10,96

29942,72

**LOTE 02 GLOBAL RS**

184.000,00

**LOTE 03 LEGUMES**

Sub Itens	Descrição	Especificação	Quantidade Estimada total	RS unitário	RS Total
		Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da	4868		27893,64

Governo 2021-2024

		de polpa, danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, cor esverdeada, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG			
2	<b>Cenoura</b>	Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	470	12,36	5809,20
3	<b>Alho</b>	Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. KG	38	28,2521	1073,58
4	<b>Cebola</b>	Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas inteiramente a base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua	1730	5,34	9238,20



Prefeitura  
Municipal de

**Ibirubá**  
Trabalho  
Constrói o Futuro



Terra da  
**Pitangueira**

Governo 2021-2024

perfurado com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG

5 **Pimentão verde**

Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG

241

12,73

3067,93

6 **Tomate**

Peso médio entre 120g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. KG

2735

11,67

31917,45

Centro Administrativo DOTE 03 GLOBAL RS

79.000,00

### Gêneros Perecíveis – Lote 02 ao 05

O fornecedor deverá fazer as entregas **uma vez na semana**, assim garantindo a qualidade dos produtos fornecidos na merenda escolar.

#### - Demais Gêneros:

Verificar legislação pertinente na ANVISA sobre embalagens e rotulagens e a data de validade dos produtos devem ser superiores a 12 meses.

#### - Entrega:

O prazo para entrega será de até 5 dias úteis a contar do recebimento do cronograma ou solicitação expressa, após assinatura do contrato, todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme solicitação (cronograma), fornecido pela nutricionista responsável da SECTD ou outro responsável designado pelo pedido, diretamente, nos locais solicitados (Escolas de Ensino Fundamental, localizadas na cidade, bem como nas Escolas de Ensino Infantil, APAE, Centro Social e Secretaria de Educação para as escolas do interior).

#### As entregas nas escolas dos gêneros perecíveis:

- Semanais: **obrigatoriamente** nas segundas e/ou terças-feiras, das 07h30 às 11h15 e 13h30 às 16:45h;

#### As entregas nas escolas dos gêneros não perecíveis:

- Quinzenal ou mensal: nas segundas ou quartas-feiras, ou conforme determinada pela nutricionista responsável, das 07h30 às 11h15 e das 13h30 às 16h45.

**Verificada a não conformidade** (produtos que apresentem irregularidades, especificações incorretas ou fora dos padrões determinados no edital) ou a falta de algum produto, conforme o cronograma de entrega, **o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia**, ou seja, reposição dos itens faltantes ou que não estão de acordo com o solicitado.

O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório (atraso na correção dos mesmos) implicará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

#### Critérios de recebimento do objeto:

Os produtos serão recebidos provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e solicitado. A verificação da conformidade com as especificações, e sua consequente aceitação poderá ocorrer até 24 (vinte e quatro) horas do recebimento provisório.

**Como se trata de Sistema de Registro de Preços, o Município não tem obrigação de compra, como previsto na legislação. As quantidades informadas são estimadas, sendo que o Município realizará a compra dos itens conforme a necessidade, durante a vigência do registro.**

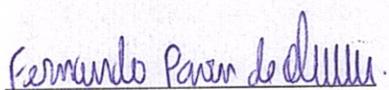
**O critério de julgamento será do tipo menor preço, cotação por lote, porém a proposta deverá ser apresentada com preços unitários de todos os itens dos lotes para os quais o licitante tem a intenção de fornecer.**

O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 20 (vinte) dias.

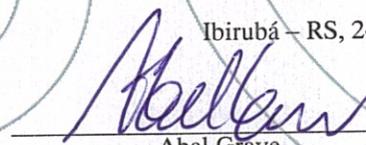
Em sendo vencedor, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos deverá indicar local / endereço comercial no Município de Ibirubá, com anuência da empresa indicada, para aquisição imediata de itens com situações de produtos que foram entregue fora da especificação do edital ou de produtos não entregue no prazo especificado pelo cronograma da nutricionista. Inclusive para fornecedores do município. Justifica-se a exigência para evitar situações já ocorridas em que houve demora na substituição de produtos entregue com alguma irregularidade, atraso de entrega sem justificativa e gerou transtorno para as escolas e creches e não será mais admitido por se tratar de atendimento à crianças / famílias. As despesas quando necessário o uso desse procedimento serão custeadas pelo contratado. Em havendo desistência do fornecedor indicado, o licitante deverá indicar no prazo máximo de 5 dias consecutivos, outro fornecedor com anuência, após a comunicação do município da impossibilidade de aquisição dos itens, sob pena de rescisão contratual, por descumprimento das cláusulas do edital.

Na hipótese de solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro, até que seja realizada a análise pelo setor jurídico, a empresa deverá entregar os produtos normalmente, caso contrário está sujeito às penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei 8.666/93.

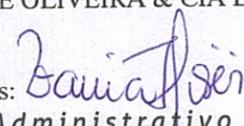
Ibirubá – RS, 24 de maio de 2022.

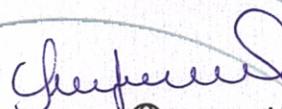


FERNANDO PAVIN DE OLIVEIRA  
F PAVIN DE OLIVEIRA & CIA LTDA



Abel Grave  
Prefeito

Testemunhas:   
Centro Administrativo Olavo Stefanello



 [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br)