

PREGÃO PRESENCIAL PMI 009-2023- SRP
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 18-2023

Pelo presente, a GEAN AUGUSTO FREIBERG – CNPJ 40.410.445/0001-64, estabelecida no endereço Rua Três de Outubro, 919 – Centro – Ibirubá – RS – CEP 98.200-000 – contato 54 99191-7805, em 20/03/2023, concorda plenamente com ostermos constantes da Ata de Registro de Preços e edital, referente ao PREGÃO PRESENCIAL PMI 009-2023.

Atividades: 2119, 2174, 2126, 2122, 2112.

Rubrica: 339030.00000000.

Fiscalização: Leandra Silva de Assis - Coordenadora do Departamento de Assistência Social e Maria Cristina Grainer e Silva - Coordenadora do CRAS.

A presente ata publicada no sítio: 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.

20/03/2024

Lote 01 Sub itens	FRUTAS E VERDURAS DESCRIÇÃO	UNID	MARCA	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacate, tipo “ A”, gráudo de primeira qualidade, casca lisa, in natura; Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	KG		100	5,66	566,00
2	Abacaxi Pérola fresco, inteiro, limpo, superfície externa isenta de terra, bolor, não estar danificada por lesão de origem física que afeta sua aparência (rachaduras, perfurações ou cortes).	UN		80	5,26	420,80
3	Alface crespa, acondicionada em embalagem plástica de aproximadamente 250g, folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas.	UN		80	2,58	206,40
4	Alho nacional- sem réstia, bulbo inteiro e íntegro, dentes gráudos e uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal.	KG		10	20,48	204,80
5	Banana caturra em pencas em condições adequadas para consumo, polpa intacta e firme, não apresentar podridão sem danos físicos oriundos de manuseios ou transporte.	KG		180	2,94	529,20
6	Batata doce - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG		50	3,45	172,50

7	Batata inglesa rosa fresca, compacta, inteira, limpa, superfície externa isenta de terra, bolor, umidade(gosmenta, não estar danificada por lesão de origem física que afeta sua aparência (rachadura, perfurações ou cortes).	KG	294	4,42	1299,48
8	Cebola média compacta e firme, não apresentar partes podres ou excesso de umidade externa com cor, aparência e odor característico da espécie, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	KG	190	4,24	805,60
9	Cenoura- fresca de 1ª qualidade, compacta inteira, com cor, aparência e odor característico da espécie, isenta de sujidades.	KG	42	3,64	152,88
10	Laranja Pêra- fresca de 1ª qualidade, compacta inteira limpa aroma sabor e odor característicos, superfície externa isenta de terá, bolor e umidade (gosmenta), não estar danificada por lesão que afeta sua aparência rachadura, perfurações ou corte.	KG	110	5,17	568,70
11	Limão Taiti- fresco de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha.	KG	20	3,83	76,60
12	Maçã nacional- fresca de 1ª qualidade, compacta, inteira limpa aroma sabor e odor característicos, superfície externa, bolor, umidade (gosmenta) não estar danificada por lesão que afeta sua aparência (rachadura, perfurações ou cortes)	KG	170	7,22	1227,40
13	Mamão formosa- fresco de 1ª qualidade, compacto, inteiro, limpo, aroma, sabor e odor característicos da espécie, superfície externa, bolor, umidade (gosmenta) não estar danificada por lesão que afeta sua aparência (rachadura, perfurações ou cortes).	KG	180	7,73	1391,40
14	Mandioca descascada – Lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	80	7,69	615,20

15	Manga- fresca de 1ª qualidade, bem desenvolvida, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação; Adequada para o consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG		80	3,83	306,40
16	Maracujá- fresco de 1ª qualidade, fresco, bem desenvolvido, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal.	KG		20	14,915	298,30
17	Melancia: com bom grau de maturação, apresentando tamanho e coloração uniforme	KG		120	1,99	238,80
18	Melão- fresco de 1ª qualidade, constituído por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Devem ser frescos, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	KG		60	4,53	271,80
19	Morango- fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente.	KG		80	15,31	1224,80
20	Ovo de galinha: embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. Número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF.	UN	AVICAM PO	350	6,21	2173,50
21	Pêra nacional- aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades,	KG		50	9,07	453,50



	parasitas e larvas, sem lesões de origem física.					
22	Pimentão Verde- fresco, firme, intacto, com tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isento de agroquímicos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG		30	6,71	201,30
23	Repolho compacto e firme, não apresentar partes podres, odor e aparência característica da espécie, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	KG		40	3,42	136,80
24	Tempero verde(salsa e cebolinha), fresco, íntegro, sem partes deterioradas e/ou amareladas, acondicionado em embalagem plástica –maço/molho de aproximadamente 250g	UN		24	2,96	71,04
25	Tomate longa vida- fresco, 70% de maturação, firme, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de agroquímicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes).			120	4,89	586,80
RS global						14200,00

LOTE 02 SUB ITENS	CARNES E DERIVADOS DESCRIÇÃO	UNID.	MARCA	QUANT. TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Bacon defumado- embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF/DIPOA.	KG	SEARA	40	33,24	1329,60
2	Banha de porco: gordura animal, com etiquetas de identificação, validade,	UN	FRIMESA	80	13,96	1116,80

	procedência e número de registro no SIF/DIPOA. Embalagem de no mínimo 1 kg.					
3	Carne bovina com osso- tipo alcatra ou acém. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.	KG	REGIONAL	340	33,08	11247,20
4	Carne bovina de 2ª sem osso- tipo coxão de fora. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada	KG	FRIBOI	180	30,41	5473,80

	embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.					
5	<p>Carne moída- de 2ª categoria, baixo teor de gordura e de aponeuroses. Características gerais: deve seguir todas as recomendações contidas na Portaria nº 664/2022 que aprova o regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de carne moída. Ser manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob 4195 31,90 133820, inspeção veterinária. A carne moída resfriada deverá ser mantida entre 0°C e 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -12°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido, cada pacote deverá ter de 500g a no máximo 01 kg. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas. Já a porcentagem máxima de gordura do produto deverá ser informada no rótulo principal. KG</p>	KG	REGIONAL	120	23,83	2859,60
6	<p>Coxa e sobre coxa de frango inspecionada, sem tempero, com aspecto cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no</p>	KG	PIOVESAN	440	7,24	3185,60

	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.					
7	Linguiça defumada calabresa: preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperaturas adequadas. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	SEARA	40	17,39	695,60
8	Linguiça mista-Carne de frango, carne suína, água (20%), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, minerais: ortofosfato férrico (ferro), óxido de zinco (zinco), vitamina A, óleo de soja estabilizante: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes: aromas naturais de fumaça, noz-moscada, cardamomo, alho, canela, cravo, pimenta e coentro, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Contém glúten. PTN 06 A 07g, Gorduras totais de 08 a 10g, Gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	MALDANER	150	13,09	1963,50
9	Linguiça toscana de 1ª: resfriada, com sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de	KG	SEARA	100	16,78	1678,00

	estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.					
10	Mortadela cozida com 100% de carne suína, fatiada e sem gordura resfriado entre 0 e 4°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	SEARA	40	14,9675	598,70
11	Peito de frango sem osso- Congelado. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto.	KG	LAR	100	14,25	1425,00
12	Presunto cozido sem capa de gordura-Pernil suíno, água (21,42%), sal, proteína de soja (1,99%), açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621),	KG	LEBON	400	24,71	9884,00

	antioxidante: eritorbato de sódio (INS 31 6), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. 40g (03 fatias) 40 kcal, cho 0,9 g a 1,0 g, ptn 6,3g a 7,0 g , gorduras totais 0,9g a 1,2g, gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento					
13	Salsicha tipo "hot dog"- produto carne industrializado, obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave (no máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com índices de fermentação pútrida. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	LEBON	180	8,57	1542,60
RS GLOBAL						43000,00

OBSERVAÇÕES:

- As entregas destinadas ao Lar do Idoso, deverão ser entregues até o 5º dia do mês.

Gêneros Percíveis – Lote 01 ao 03

- O fornecedor deverá fazer as entregas diárias* e semanais, e/ou conforme a necessidade da Secretaria, assim garantindo a qualidade dos produtos fornecidos para os atendimentos aos Grupos do CRAS e Conviver.

Gêneros Não Perecíveis – Lote 4

- O fornecedor deverá fazer a entrega diária*, semanal, quinzenal ou mensal, conforme a necessidade da Secretaria.

Observações Técnicas:

- Junto com a proposta o licitante deverá apresentar a discriminação dos produtos, marca e quantidades que se propõem a registrar, obedecendo às especificações constantes no edital.

- Os Produtos de Origem Animal e seus derivados devem possuir registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal (CISPOA), expedida pela Secretaria Estadual e Abastecimento ou SIF (Sistema de Inspeção Federal); - Bebidas (suco, refrigerante, etc.) devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal);

- Para os demais gêneros, deverão ser observadas as normativas e legislação da ANVISA sobre embalagens e rotulagens, sendo que a data validade dos produtos deve ser superior a 12 meses a partir da entrega.

- Bebidas (Suco, refrigerante, etc.): Devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal)

- As entregas semanais, quinzenais e mensais, deverão se entregues até 03 dias úteis a contar do recebimento do cronograma ou solicitação expressa do fiscal ou outro responsável designado pelo pedido, diretamente, nos locais solicitados (Centro Social da Progresso, Lar do Idoso, CRAS e Secretaria).

- As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Habitação assinadas pelos recebedores, que deverão ser os coordenadores, fiscais ou Servidores do Setor de pedidos da Secretaria;

- Na hipótese de o dia da entrega coincidir com feriados, a mesma deverá ser realizada no dia subsequente; 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.

* As entregas diárias serão solicitadas no dia anterior devendo a empresa fazer a entrega de **“TODO”** o material solicitado, num prazo de 24(vinte e quatro) horas.

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.

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, 20 de março de 2023.

GEAN AUGUSTO FREIBERG
GEAN AUGUSTO FREIBERG
Empresa

ABEL GRAVE
Prefeito

Testemunhas:
