



ATA CONTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS 017/2017

MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ/MG
ATA CONTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS 017/2017
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 008/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 006/2017

Aos 09 dias do mês de março de 2017, o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ**, com sede na Rua Aristides Alves, nº. 54, Centro, inscrito no CNPJ sob o nº 18.303.222/0001-49, representado neste ato por seu Prefeito Municipal Sr. João Antônio Baracho Junior, inscrito no CPF sob o nº 133.405.816-49, denominado **CONTRATANTE**; e a empresa: **MERCEARIA MADECAPE LTDA ME**, inscrita no CNPJ sob o nº 66.342.197/0001-55 e inscrição Estadual 6717801900031, situada na Rua São José, nº 326, Bairro Centro, na cidade de Serro/MG, representada pelo Sr. Ubiratan dos Santos Nunes, CPF nº 626.273.256-04, portador do RG nº M 3278424, doravante denominado **CONTRATADO**, fulcrados na Lei nº 10.520/2002, Lei 8.666/93, LC nº 123/2006, resolvem registrar os preços, conforme decisão exarada no **Processo Licitatório 008/2017, Pregão Presencial nº. 006/2017** devidamente **HOMOLOGADO**, consoante às seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente termo contratual consiste na futura e eventual **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**, com entrega parcelada, conforme especificações e quantidades determinadas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	ABACAXI NACIONAL com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato. Deve ser de boa qualidade e grau médio de maturação. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Peso entre 1,5 a 2,0 kg Deve ser acondicionado em saco em rede.	150	UNID	10,00	1.500,00
02	ABOBÓRA, moranga. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, extra in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	100	KG	4,00	400,00
03	ACHOCOLATADO EM PÓ PCT. Embalagem com no mínimo 800G. Achocolatado em pó solúvel, enriquecido com vitaminas C; B3; B2; B6; B1, A e D; e sais minerais, contendo no rotulo a descrição das características do produto. Com validade mínima de 04 meses após a data de entrega. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO). Parâmetro de qualidade: Toddy ou equivalente.	125	UNID	12,40	1.550,00
04	AÇUCAR CRISTAL PCT 5 KG sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar. Cristal, branco aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Com validade mínima de 12 meses após a data de entrega.	350	PCT	13,10	4.585,00
05	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO natural 100% Stévia com embalagem mínima de 60 ml.	12	UNID	20,00	240,00
06	ADOÇANTE DIETÉTICO em pó para forno e fogão natural 100% Stévia com embalagem mínima de 400g.	12	UNID	32,00	384,00
07	AGUA MINERAL NATURAL, SEM GAS, 20 LITROS Registro no Ministério da Saúde e de acordo com CNNPA, rotulo contendo a origem da agua mineral como: nome da fonte, natureza da agua, localidade, data e numero de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário, constantes fisico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. Embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo descrição nutricional.	15	GL	13,00	195,00
08	AGUA MINERAL SEM GAS EM GARRAFAS DE 500 ML, FARDO CONTENDO 12 UNIDADES. Registro no Ministério da Saúde e de acordo com CNNPA, rotulo contendo a origem da agua mineral como: nome da fonte, natureza da agua, localidade, data e numero de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário, constantes fisico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade.	20	FARDO	18,00	360,00
14	ARROZ INTEGRAL, classe longo fino, tipo 1, subgrupo parbolizado integral. Embalagem plástica, transparente, resistente, contendo 1kg	25	PCT	4,60	115,00
15	AZEITE DE OLIVA 500 ML, Ingredientes: Azeite de oliva extra virgem, com acidez menor ou igual a 0,5%, embalagem de vidro, com bico dosador, escura e atóxica. Deverá apresentar cor e sabor característicos do produto, sem presença de odor rancificado.	12	UNID	27,00	324,00
16	AVEIA, em flocos, em caixa de 200g, composição nutricional mínima (em 100g): 14,3g de proteína / 7,33 g de lipídios / 56,6g de carboidratos / fibra 9,66g e valor calórico 346,6 kcal.	100	CXA	4,50	450,00
18	BATATA inglesa, de primeira Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	350	KG	4,20	1.470,00
20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA, CX COM 1,5KG A 2KG; com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal interesterificada, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato amônio e bicarbonato de sódio), acidulante acido láctico e aromatizante. Contém glúten. O Biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, e	250	CX	19,30	4.825,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ
Rua Aristides Alves, nº 54, Centro
Santo Antônio do Itambé/MG
CNPJ: 18.303.222/0001-49

PAG.
488
Jm

	isento de gordura trans. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde / sanitárias vigentes (ANVISA, SIF E outras). Parâmetro de qualidade: Aymoré, Bauduco ou equivalente.				
21	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, CX COM 1,5 KG A 2 KG sabor coco ou leite obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço e isento de gordura trans. Com validade mínima de 05 meses após a data de entrega. Parâmetro de qualidade: Aymoré, Bauduco ou equivalente	200	CX	19,30	3.860,00
22	BISCOITO TIPO CREAM CRAKER – CX COM 1,5 KG A 2 K; obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço e isento de gordura trans. Com validade mínima de 05 meses após a data de entrega. Parâmetro de qualidade: Aymoré, Bauduco ou equivalente.	100	CX	17,50	1.750,00
24	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO Embalagem de 500G Forte ou extra-forte, empacotados a vácuo ou puro vácuo, com cheiro, sabor e aparência característicos, devendo estar isentos de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais, deverá conter selo de qualidade ABIC e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Parâmetro de qualidade: café da fazenda, gema de minas, itaú ou equivalente	350	KG	21,50	7.525,00
25	CANELA em pó, Embalagem, contendo no mínimo 30g de produto desidratado, em pó, com cheiro, sabor e aparência característicos. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 06 meses, e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CENIPA.	30	UNID	2,80	84,00
28	CARNE BOVINA ACÉM, Carne moída de primeira qualidade, congeladas a -18 °C, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem, eliminação dos excessos de gorduras. O percentual aceitável de sebo/gordura é no máximo de 10 (dez)% e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos. Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual. Acondicionado em embalagem de 2 kg, plástica transparente; atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A carne deverá ser transportada em CARRO FECHADO E REFRIGERADO dentro de caixas plásticas higiênicas ideais ao transporte. Na impossibilidade do carro fechado e refrigerado o transporte deverá ser em CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR mínimo de 170L (comprimento: 99 cm; largura: 60 cm; Altura: 50cm.).	800	KG	19,00	15.200,00
29	CARNE BOVINA COXAO MOLE DE 1ª QUALIDADE SEM OSSO CARNE BOVINA: (chá de dentro) congelada á -18° c provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. (Durante o processamento deve ser realizada aparagem eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual. Acondicionado em embalagem de 2 kg, plástica, atóxica e resistente que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A carne deverá ser transportada em CARRO FECHADO E REFRIGERADO dentro de caixas plásticas higiênicas ideais ao transporte. Na impossibilidade do carro fechado e refrigerado o transporte deverá ser em CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR mínimo de 170L (comprimento: 99 cm; largura: 60 cm; Altura: 50 cm.).	800	KG	25,45	20.360,00
30	CARNE SUINA PERNIL DE 1ª QUALIDADE CONG. A -18°C sem ossos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual. Acondicionado em embalagem de 2kg, plástica transparente; atóxica; resistente que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A carne deverá ser transportada em CARRO FECHADO E REFRIGERADO dentro de caixas plásticas higiênicas ideais ao transporte. Na impossibilidade do carro fechado e refrigerado o transporte deverá ser em CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR mínimo de 170L (comprimento: 99 cm; largura: 60 cm; Altura: 50 cm.).	500	KG	16,50	8.250,00
31	CEBOLA de primeira, branca. Tamanho médio a grande. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CENIPA. Deve ser entregue acondicionados em saco em rede.	150	KG	3,40	510,00
34	COCO RALADO PURO Ralado em flocos médios, umedecido com adição de açúcar. Produto obtido por processo tecnológico adequado e isento de impurezas, sujidades e ranço, contendo no rótulo a descrição das características do produto. Embalagem de polietileno atóxica, transparentes e resistentes com mínimo 100g. E embalagem secundária de fardo plástico com validade mínima de 06 meses após a data de entrega.	80	UNID	2,70	216,00
35	COSTELA BOVINA, congelada á -18° c provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. (Durante o processamento deve ser realizada aparagem eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual. Acondicionado em embalagem de 4 kg, plástica, atóxica e resistente que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A carne deverá ser transportada em CARRO FECHADO E REFRIGERADO dentro de caixas plásticas higiênicas ideais ao	100	KG	11,50	1.150,00

[Handwritten signature]



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ
Rua Aristides Alves, nº 54, Centro
Santo Antônio do Itambé/MG
CNPJ: 18.303.222/0001-49

PAG.
489
/M

	transporte. Na impossibilidade do carro fechado e refrigerado o transporte deverá ser em CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR mínimo de 170L (comprimento: 99 cm; largura: 60 cm; Altura: 50 cm.).				
36	COSTELINHA DE PORCO, congelada à -18° c provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. (Durante o processamento deve ser realizada aparagem eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual. Acondicionado em embalagem de 2 kg, plástica, atóxica e resistente que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A carne deverá ser transportada em CARRO FECHADO E REFRIGERADO dentro de caixas plásticas higiênicas ideais ao transporte. Na impossibilidade do carro fechado e refrigerado o transporte deverá ser em CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR mínimo de 170L (comprimento: 99 cm; largura: 60 cm; Altura: 50 cm.).	90	KG	17,00	1.530,00
44	FARINHA DE ROSCA, Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	40	PCT	3,63	145,20
45	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO a base de: sal, fermento químico, pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato. Pacote de 01 KG.	100	KG	3,30	330,00
46	FARINHA DE TRIGO TIPO 01 SEM FERMENTO enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa, sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, ou ligeiramente amarelada, não torrada, cheiro e sabor próprios; sem fermento. Embalagem plástica resistente de 1 kg, acondicionado em fardo de 10kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais do produto, de acordo com a Portaria 354/98 – Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS. Embalagem primária: Pacote com 1KG. Validade mínima: 4 meses. Parâmetro de qualidade: Vilma, Globo, Dona Benta.	250	KG	3,00	750,00
50	FEIJÃO CARIOQUINHA, Embalagem 1KG, resistente, transparente, atóxica, classe carioquinha, tipo 1. Deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos, isentos de insetos, matéria terrosa, parasita, grãos ou pedaços de grãos avariados, mofados, arpidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e insetos de matéria estranhas como grãos ou sementes de outra espécie. Com validade mínima de 06 meses após a data de entrega.	800	KG	5,30	4.240,00
51	FEIJÃO PRETO, Embalagem 1KG, resistente, transparente, atóxica, classe preto, tipo 1. Deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos, isentos de insetos, matéria terrosa, parasita, grãos ou pedaços de grãos avariados, mofados, arpidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e insetos de matéria estranhas como grãos ou sementes de outra espécie. Com validade mínima de 06 meses após a data de entrega.	50	KG	7,20	360,00
54	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, Frango semi – processado de qualidade; peito; partes inteiras (sassami) sem tempero; congeladas -18c; com aspecto cor, odor, sabor característico; sem manchas e parasitas. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual do lote a ser entregue. Só será adquirido o produto se aprovado com índice de água de no mínimo 6% e só será adquirido se for aprovado com índice mínimo de 85% de aceitabilidade conforme determinação do FNDE. Acondicionado em embalagem de 2 kg identificados, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente). A carne de frango deverá ser transportada em CARRO FECHADO E REFRIGERADO dentro de caixas plásticas higiênicas ideais ao transporte. Na impossibilidade do carro fechado e refrigerado o transporte deverá ser em CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR mínimo de 170L (comprimento: 99 cm; largura: 60 cm; Altura: 50 cm.).	700	KG	12,50	8.750,00
56	FÓRMULA INFANTIL, para crianças a partir dos 10 meses de vida. Em embalagens de no mínimo 400g. Especialmente adicionada com Prebióticos, além de ferro, vitamina C e DHA. Ingredientes: Leite em pó parcialmente desnatado, lactose, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol), maltodextrina, soro de proteína do leite, galactooligosacarídeo, fruto-oligosacarídeo, xarope de glicose, carbonato de cálcio, óleo de peixe, vitamina C, sulfato de ferro, caseinato de cálcio, inositol, sulfato de zinco, fosfato de potássio dibásico, L-carnitina, gluconato cúprico, fosfato de cálcio, d-pantotenato de cálcio, nicotinamida, ascorbil palmitato, vitamina A, vitamina E, vitamina B1, vitamina B6, sulfato de manganês, vitamina B2, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K, selenito de sódio, vitamina D3, biotina, emulsificantes lecitina, mono e diglicerídeos, aromatizante. NÃO CONTEM GLÚTEN. Parâmetro de qualidade: Aptamil 3 ou similar.	150	UNID	50,00	7.500,00
57	FRANGO COXA E SOBRECORA DE 1ª QUALIDADE congeladas a -18 °C, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega. Acondicionado em embalagem de 2 kg, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente). A carne de frango deverá ser transportada em CARRO FECHADO E REFRIGERADO dentro de caixas plásticas higiênicas ideais ao transporte. Na impossibilidade do carro fechado e refrigerado o transporte deverá ser em CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR mínimo de 170L (comprimento: 99 cm; largura: 60 cm; Altura: 50 cm.).	500	KG	7,40	3.700,00
59	GELATINA EM PÓ, 35 G pó para preparo de gelatina com açúcar e corante artificial com as seguintes características e sabores: abacaxi, framboesa, maracujá, morango, limão e uva, composto de: açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio. Validade mínima: 1 ano após a data de entrega.	300	UNID	1,20	360,00
64	LEITE EM PÓ A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, para crianças a partir do 6º mês: maltodextrina, proteína isolada de soja (fonte protéica), oleína de palma, óleo de soja, óleo de coco, sais minerais (fosfato de zinco, citrato de cálcio, cloreto de sódio, sulfato de zinco, sulfato ferroso, sulfato de cobre, iodato de potássio), óleo de girassol, vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b2, vitamina b6, vitamina B1, vitamina D3, vitamina K1, ácido fólico, biotina, vitamina B12), metionina, cloreto de colina, taurina, l- carnitina, não contem leite ou produtos lácteos. Não contem glúten. Embalagem com aproximadamente 400/450 gramas. Rotuladas de acordo com a legislação vigente.	50	UNID	19,30	965,00
65	LEITE EM PÓ INTEGRAL, embalagem resistente de sacos de alumínio gasificado de 1KG, Integral instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais: O produto de boa	800	KG	26,15	20.920,00

Assinado



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ
Rua Aristides Alves, nº 54, Centro
Santo Antônio do Itambé/MG
CNPJ: 18.303.222/0001-49

PAG.
490
MM

	solubilidade, sem glúten. Sem soro leite. Aparência: Aspecto, cor, sabor e odor próprios. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura SIF. Validade mínima de 12 meses após a data de entrega.				
68	LINGUIÇA SUINA TIPO DE PERNIL TIPO TOSCANA em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas a -18°C, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual, acompanhado de laudo de laboratório credenciado, do lote a ser entregue. Acondicionado em embalagem de 2 kg, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente,). Devendo ser transportada em CARRO FECHADO E REFRIGERADO dentro de caixas plásticas higiênicas ideais ao transporte. Na impossibilidade do carro fechado e refrigerado o transporte deverá ser em CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR mínimo de 170L (comprimento: 99 cm; largura: 60 cm; Altura: 50 cm.).	200	KG	13,00	2.600,00
69	LINGUINÇA DE FRANGO: Tipo toscana, em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas a -18°C, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro de ministério da agricultura no sistema de inspeção federal ou estadual, acompanhado de laudo de laboratório credenciado, do lote a ser entregue. Acondicionado em embalagem de 5 kg, plástico transparente, atóxico, resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente). Devendo ser transportada em CARRO FECHADO E REFRIGERADO dentro de caixas plásticas higiênicas ideais ao transporte. Na impossibilidade do carro fechado e refrigerado o transporte deverá ser em CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR mínimo de 170L (comprimento: 99 cm; largura: 60 cm; Altura: 50 cm.).	300	KG	13,50	4.050,00
73	MACARRÃO, TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO, embalagem 1KG. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricado a partir farinha de trigo enriquecida com ferro ácido 4orna4, de matérias primas sãs limpas, isentas de matéria terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Com validade mínima de 3 meses após a data.	150	PCT	5,20	780,00
74	MACARRÃO DE SÊMOLA – TIPO AVE-MARIA Ingredientes: Sêmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro, SEM OVOS. Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de 9 (nove) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias de entrega	10	PCT	3,25	32,50
75	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 1, EMBALAGEM de 1 KG ou 500G a base de farinha, com ovos. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Com validade mínima de 3 meses após a data de entrega. Parâmetro de qualidade: Basilar, Vilma ou equivalente. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	150	KG	5,70	855,00
76	MACARRÃO TIPO NINHO 3: Obtido a partir da mistura da farinha de trigo especial de primeira qualidade com adição de ovos na sua massa, enriquecido com ácido fólico. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e prazo de validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega. Embalagem de polietileno atóxico, resistentes contendo 0,5Kg por pacote. E embalagem secundária de fardo plástico. Embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Parâmetro de referencia: Vilma ou similar.	200	PCT	4,50	900,00
77	MACARRÃO TIPO PARAFUSO EMBALAGEM DE 1 KG OU 500G a base de farinha, massa com ovos. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Com validade mínima de 3 meses após a data de entrega. Parâmetro de qualidade: Basilar, Vilma ou equivalente. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	180	KG	5,70	1.026,00
83	MANTEIGA, contendo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O transporte deverá ser em carro coberto e em caixas de isopor.	100	UNID	19,80	1.980,00
86	MARGARINA VEGETAL EXTRA CREMOSA, EMBALAGEM 500G, com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A (1.500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes. Não contém glúten, 0% gorduras trans. Com validade mínima de 04 meses após a data de entrega. O transporte deverá ser em carro coberto e em caixas de isopor. Parâmetro de qualidade: Delícia ou equivalente.	150	UNID	4,40	660,00
89	MILHO VERDE, LATA 200G em conserva de 1ª qualidade, lata íntegra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Parâmetro de qualidade: Goiás Verde, Quero ou equivalente	100	UNID	2,30	230,00
95	POLPA DE FRUTAS, embalagem c/ mínimo 100G sabores goiaba, manga, morango, acerola, abacaxi, mamão e laranja. De primeira qualidade, embalagem individual, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	250	UNID	1,95	487,50
96	POLVILHO AZEDO, Embalagem 1 KG. Subproduto da mandioca, produzido com matéria prima de qualidade, limpo, isento, parasitas larvas aparência e odor característicos, admitindo umidade máxima de 14% por peso. Com validade mínima de 04 meses após a data de entrega.	125	KG	6,30	787,50
97	PREPARO LÍQUIDO CONCENTRADO PARA REFRESCO 500ML. Embalagem primária em garrafa plástica, atóxica, transparente, resistente, contendo até 500ml e secundária cx de papelão. Sabor: Uva, Morango, Maracujá, acerola, laranja, abacaxi. Suco concentrado- sem açúcar, contendo polpa e água. Conservantes e acidulantes permitidos pela legislação. Sem adição de açúcar, não fermentado. Com rendimento mínimo 6,5 litro se diluição mínima de 5,5	900	UNID	5,95	5.355,00

Assinatura



	litros. Produto pasteurizado. Isento de aromas artificiais. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega do produto. Parâmetro de qualidade: Maguary ou equivalente.				
99	QUEIJO MINAS FRESCAL tradicional, de primeira qualidade, com bordas retas, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. O transporte deverá ser em carro coberto e em caixas de isopor.	200	KG	29,00	5.800,00
103	SUPLEMENTO NUTRICIONAL, suplemento de vitaminas e minerais, indicado para combater as carências nutricionais, Complemento nutricional para consumo diário, indicado para suprir as necessidades nutricionais especiais de crianças de 2 a 6 anos de idade. Ingredientes: Sacarose, maltodextrina, leite em pó desnatado instantâneo (leite em pó desnatado e emulsificante lecitina de soja), fosfato de cálcio, fosfato de magnésio, ascorbato de sódio, sulfato de zinco, acetato de D-alfa tocoferil, ferro carbonil, niacinamida, sulfato de manganês, palmitato de retinil, gluconato de cobre, pantotenato de cálcio, vitamina B12, cloridrato de tiamina, vitamina K1, cloridrato de piridoxina, iodeto de potássio, colecalciferol, ácido fólico, riboflavina, cloreto de cromo, molidato de sódio, biotina, selenito de sódio, aromatizante e estabilizante carragena. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Contém lactose. Embalagem em lata de no mínimo 380G. Parâmetro de qualidade: Sustagen Kids ou similar.	80	UNID	32,00	2.560,00

Valor total da Ata de Registro de Preços é de R\$ 152.956,70 (Cento e cinquenta e dois mil, novecentos e cinquenta e seis reais e setenta centavos).

1.1.1. Este instrumento não obriga a Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Itambé a firmar contratações nas quantidades licitadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objeto(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 2.1. Retirar a Nota de Empenho no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento da convocação formal;
- 2.2. Executar o fornecimento dentro dos padrões estabelecidos pela Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Itambé/MG, de acordo com as especificações do edital, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento das condições estabelecidas.
- 2.3. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação feita pela secretaria requisitante e entregues em locais indicados pelas mesmas.
 - 2.3.1. Fornecer os produtos licitados independente de quantidade no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis conforme requisição emitida pela Secretaria requisitante e entregue em local indicado pelo mesmo;
- 2.4. O produto deverá ser acondicionado conforme padrão do fabricante, devendo garantir a proteção durante o transporte e estocagem, bem como constar identificação do produto e demais informações exigidas na Legislação em vigor.
- 2.5. Substituir, às suas expensas, no prazo de 02 (dois) dias úteis, após notificação formal, os produtos entregues em desacordo com as especificações deste edital, conforme anexos e com as respectivas propostas, ou que apresente vício de qualidade;
- 2.6. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Itambé/MG, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do empenho;
- 2.7. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 2.8. A falta de quaisquer dos produtos cujo fornecimento incumbe ao detentor do preço registrado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução dos serviços objeto deste edital e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições aqui estabelecidas;
- 2.9. Comunicar imediatamente a Prefeitura qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- 2.10. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;



- 2.11. Fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida por esta Prefeitura;
- 2.12. Indenizar terceiros e/ou ao próprio Município mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, pelos danos ou prejuízos causados por sua culpa ou dolo, devendo a contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- 2.14. Fornecer os produtos, conforme estipulado neste edital e de acordo com a proposta apresentada;
- 2.15. Em hipótese alguma será permitido à SUBCONTRATAÇÃO TOTAL do objeto do Contrato;
- 2.16. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Órgão/Entidade, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência a Secretaria de Administração, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 3.1. Emitir ordem de fornecimento estabelecendo dia, hora, quantidade, local e demais informações que achar pertinentes para o bom cumprimento do objeto;
- 3.2. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da contratada às dependências do Órgão ou Entidades adesos ao registro de preços, prestando-lhes os esclarecimentos pertinentes;
- 3.3. Determinar a execução do objeto quando houver garantia real da disponibilidade financeira para a quitação de seus débitos frente à consignatária/contratada, sob pena de ilegalidade dos atos;
- 3.4. Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas na prestação dos serviços fornecidos, para imediata correção;
- 3.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor;
- 3.6. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no edital;
- 3.7. Notificar a CONTRATADA e a Secretaria Responsável de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos licitados;
- 3.8. Caberá a Secretaria de Educação promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado.
- 3.9. Nenhum pagamento será efetuado à empresa adjudicatária, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.
- 3.10. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS SERVIÇOS

- 4.1. Os preços para os bens contratados são os constantes da proposta apresentada no Pregão Presencial nº 006/2017, que se torna parte integrante do presente contrato.
- 4.2. Os valores poderão eventualmente sofrer revisão (aumento ou decréscimos) nas seguintes hipóteses:
 - a) Para mais, visando restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevir fatos supervenientes imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior caso fortuito, fato do príncipe e fato da administração, nos termos do art. 65, II, "d" e § 5º da Lei 8.666/93;
 - b) Para menos, na hipótese do valor contratado ficar muito superior ao valor do mercado, ou, ainda, quando ocorrer o fato do príncipe previsto no art. 65, § 5º da Lei 8.666/93.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ

Rua Aristides Alves, nº 54, Centro

Santo Antônio do Itambé/MG

CNPJ: 18.303.222/0001-49

PAG.
493
[Handwritten signature]

4.3. A revisão de preços será feita com fundamento em planilhas de composição de custos e/ou preço de mercado, mediante apresentação de Notas fiscais de compras.

4.4. Nos preços supracitados estão incluídas todas as despesas relativas ao objeto contratado (tributos, seguros, encargos sociais, frete, etc.).

5. CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com Cláusulas contratuais e as normas da Lei 8.666/93, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

5.2. A prestação dos serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados por representante da Contratante, com atribuições específicas bem como representante designado da Contratada;

5.3. A fiscalização exercida na prestação dos serviços não exclui a responsabilidade da Contratada, por quaisquer irregularidades resultantes de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência deste, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos.

5.4. Em caso de necessidade, o quantitativo estipulado poderá ser alterado de acordo com a normativa vigente e as necessidades verificadas pelo CONTRATANTE.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 – As despesas decorrentes da contratação, objeto desta Licitação, serão indicadas em momento oportuno, no processo de utilização da Ata de Registro de Preços.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO

7.1. A prestação dos serviços deverá ser em conformidade com o especificado no Edital e Proposta da licitante contratada.

7.2. O serviço em desconformidade com o especificado acarretará a correção; caso não seja possível será rejeitado, com aplicações das sanções administrativas e/ou legais cabíveis.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO DOS PREÇOS E DA FISCALIZAÇÃO

8.1 – A fiscalização, autorização, conferência e recebimento do objeto deste contrato ficarão a cargo da Secretaria Municipal de Educação, bem como Divisão de Compras, observados os arts. 73 a 76 da Lei Federal 8.666/93.

8.2 – O Órgão Gerenciador realizará publicação trimestral dos preços registrados no Diário Oficial do Município.

8.3 – Os preços registrados serão confrontados periodicamente, verificando a compatibilidade com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

8.4 – A Administração Municipal, no caso de comprovação dos preços registrados serem maiores que os vigentes no mercado, convocará o(s) signatário(s) da Ata de Registro de Preços para promover a renegociação dos preços de forma a torna-los compatíveis com os de mercado.

8.5 – Em caso de recusa do(s) signatário(s) da Ata em aceitar a renegociação, o Município procederá a aquisição do(s) item(ns) por outros meios, respeitando o disposto na legislação.

9. CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA

9.1 – A Ata poderá ser cancelada de pleno direito total ou parcialmente, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, sem que a CONTRATADA assista o direito a qualquer indenização, se esta:

- Falir, entrar em concordata ou ocorrer dissolução da sociedade.
- Sem justa causa, e prévia comunicação à Prefeitura, suspender a execução dos serviços.
- Infringir qualquer cláusula desta Ata e/ou da Lei Federal nº 8.666/93.
- Não cumprir ou cumprir irregularmente as cláusulas desta Ata, especificações ou prazos.
- Recusar a redução do preço ao nível dos praticados no mercado.

[Handwritten signature]



9.2 – O cancelamento do Registro de Preços poderá ainda ocorrer quando houver:

- a) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do objeto contratado.
- b) Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditivo da execução do Contrato.
- c) Por razões de interesse público devidamente demonstrado e justificado pela Prefeitura.
- d) Pelo atraso superior a 90 (noventa) dias do pagamento devido pela Prefeitura, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado a CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação, caso em que sua decisão deverá ser comunicada por escrito à Administração Municipal.

9.3 – A solicitação da CONTRATADA, para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, facultado à Prefeitura a aplicação das penalidades previstas nesta Ata, caso não aceitas as razões do pedido.

9.4 – A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao respectivo processo administrativo.

9.5 – No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da CONTRATADA, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial da Prefeitura e pela Internet, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida, no todo ou em parte, de pleno direito:

- 10.1.1. Pelo Município, em caso de interesse público devidamente justificado;
- 10.1.2. Quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- 10.1.3. Se o fornecedor não retirar a Nota de Empenho no prazo estabelecido e o Município não aceitar sua justificativa;
- 10.1.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do vínculo decorrente desta Ata de Registro de Preços;
- 10.1.5. Quando os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

10.2. Pela empresa, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir às exigências preestabelecidas na presente Ata de Registro de Preços. No caso, a solicitação para cancelamento de preços registrados deverá ser formulada com a antecedência 60 (sessenta) dias, facultado ao Município a aplicação das penalidades previstas pelo descumprimento contratual.

10.3. A comunicação do cancelamento dos preços registrados pela Administração será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO VÍNCULO CONTRATUAL

11.1. As obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços, bem como o Edital do Pregão nº. 006/2017 e as respectivas propostas vencedoras constituem as regras que regerão a relação contratual que ora é formalizada com a assinatura da presente Ata de Registro de Preços.

11.2. A recusa da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços, bem como em retirar a Nota de Empenho equivalente, caracteriza descumprimento da obrigação assumida, sujeitando o infrator às penalidades do Edital e da Lei nº. 8.666/93. Neste caso, a critério do Município, poderá ser celebrado contrato com o ofertante do menor preço subsequente, se houverem outros registrados na presente Ata, ou promover nova licitação.

11.3. O Edital do Pregão n. 006/2017 integra a presente Ata, independentemente de transcrição, vinculando a sua interpretação para dirimir quaisquer dúvidas e ou interpretações.

11.4. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser alterada de acordo com as disposições da Lei 8.666/93.



12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

12.1. A vigência será de 12 (doze) meses a partir da publicação de seu extrato na Imprensa Oficial, impossibilitada a sua prorrogação.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA TRANSMISSÃO DE DOCUMENTOS

13.1 – A troca eventual de documentos e cartas entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA será feita por meio de protocolo. Nenhuma outra forma será considerada como prova de entrega de documentos ou cartas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Esta Ata de Registro de Preços é regida pela lei Federal nº. 8.666/93 em sua atual redação, bem como pelos princípios constitucionais aplicáveis à Administração Pública.

14.2. O fornecedor ficará obrigado a atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, ainda que a expiração do prazo de entrega previsto no cronograma ocorra após seu vencimento.


14.3. A existência de produtos registrados não obriga a Administração a adquiri-los. No entanto, os fornecedores que tenham seus preços registrados não poderão se recusar a fornecê-los no prazo de vigência do respectivo registro de preços de que participar.


14.4. Ao fornecedor que tenha seu preço registrado é assegurada a preferência da contratação, em igualdade de preço e condições.

14.5. As partes elegem o foro da Comarca de Serro/MG para dirimir qualquer controvérsia oriunda da presente Ata de Registro de Preços.

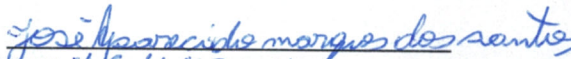
E por estarem assim justas e contratadas, assinam a presente Ata de Registros de Preços, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que também assina abaixo.

Santo Antônio do Itambé/MG, 09 de março de 2017.


Joao Antonio Baracho Junior
Prefeito Municipal
Contratante


MERCEARIA MADECAPE LTDA ME
Ubiratan dos Santos Nunes
Contratado

Testemunhas:

1ª 
Nome: Jose Aparecido Marques dos Santos
RG: MG-16523476
CPF: 086210696-83

2ª _____
Nome: _____
RG: _____
CPF: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ
Rua Aristides Alves, nº 54, Centro
Santo Antônio do Itambé/MG
CNPJ: 18.303.222/0001-49

PAG.
496
SM

EXTRATO DE ATA CONTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS 017/2017

Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Itambé/MG torna público extrato de Ata / Contrato de Registro de Preços gerado através do Processo Licitatório n.º 008/2017 – Pregão Presencial n.º 006/2017. PARTES: **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ X MERCEARIA MADECAPE LTDA ME**. Ata Contrato no valor Global de: **R\$ 152.956,70 (Cento e cinquenta e dois mil, novecentos e cinquenta e seis reais e setenta centavos)**. OBJETO: AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO ITAMBÉ. ASSINATURA: 09/03/2017 – VIGÊNCIA: 09/03/2018.

Santo Antônio do Itambé/MG, 10 de março de 2017.


João Antônio Baracho Júnior
Prefeito Municipal

Extrato publicado no Quadro de Avisos da Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Itambé no dia 10 de março de 2017.