

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 052/2022

Aos seis dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e dois, no Município de Amparo, CNPJ nº 43.465.459/0001-73, com sede na Avenida Bernardino de Campos, nº 705, Centro, CEP: 13.900-400, Amparo/SP, o Prefeito Sr. Carlos Alberto Martins, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, diante do disposto no Art. 15, da Lei nº 8666, de 21 de junho de 1993 e alterações, Decreto Municipal nº 4306 de 02 de janeiro de 2012 e demais normas aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas, **RESOLVE REGISTRAR O PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO FUTURA DE PÃES PARA ATENDER AO CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR E CAFÉ DOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS**, conforme Edital e Anexos, a serem utilizados por esta Prefeitura, durante o período de 12 (doze) meses, oferecido pela empresa: **J J ANTONIOLI & CIA. LTDA.**, CNPJ nº 46.055.497/0001-46, classificada em primeiro lugar para fornecimento do(s) item(ns) abaixo discriminado(s), observadas as condições do Edital que rege o Pregão Eletrônico nº 092/2022.

J J ANTONIOLI & CIA. LTDA., CNPJ nº 46.055.497/0001-46

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	30200	PCT	BISNAGUINHA INTEGRAL S/ LEITE PCT 300 G DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS), e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O produto deverá estar de acordo com a (Resolução – RDC nº 90 de 18/10/2000) NTA-47 do Decreto Estadual nº. 12486 de 20 de outubro de 1978 e a Legislação em vigor. CARACTERÍSTICAS: pão tipo bisnaguinha integral, deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e	RE-ALI JUNIOR	R\$ 8,51	R\$ 257.002,00

			casca fina e macia. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO: Cada unidade deverá conter entre 17 e 20 gramas de peso líquido e apresentar tamanho e formato uniformes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno transparentes, atóxicos e lacrados, contendo 300 gramas.			
02	30700	PCT	BISNAGUINHA TRADICIONAL S/ LEITE PCT 300 G DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O produto deverá estar de acordo com a (Resolução – RDC nº 90 de 18/10/2000) NTA-47 do Decreto Estadual nº. 12486 de 20 de outubro de 1978 e a Legislação em vigor. CARACTERÍSTICAS: pão tipo bisnaguinha tradicional, deverá	RE-ALI JUNIOR	R\$ 8,44	R\$ 259.108,00

			ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO: Cada unidade deverá conter entre 17 e 20 gramas de peso líquido e apresentar tamanho e formato uniformes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno transparentes, atóxicos e lacrados, contendo 300 gramas.			
03	21000	PCT	PÃO DE FORMA INTEGRAL S/ LEITE PCT 500 G DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS), e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O produto deverá estar de acordo com a (Resolução – RDC nº 90 de 18/10/2000) NTA-47 do Decreto Estadual nº. 12486 de 20	RE-ALI JUNIOR	R\$ 11,25	R\$ 236.250,00

			de outubro de 1978 e a Legislação em vigor. CARACTERÍSTICAS: o pão de forma integral deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO: Cada pacote deverá conter 500 gramas de peso líquido e apresentar fatias de tamanho e formato uniformes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno transparentes, atóxicos e lacrados, contendo 500 gramas.			
04	21200	PCT	PÃO DE FORMA TRADICIONAL S/ LEITE PCT 500 G DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O produto deverá estar de acordo com a (Resolução – RDC nº 90	RE-ALI JUNIOR	R\$ 9,75	R\$ 206.700,00

			de 18/10/2000) NTA-47 do Decreto Estadual nº. 12486 de 20 de outubro de 1978 e a Legislação em vigor. CARACTERÍSTICAS: o pão de forma tradicional deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO: Cada pacote deverá conter 500 gramas de peso líquido e apresentar fatias de tamanho e formato uniformes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno transparentes, atóxicos e lacrados, contendo 500 gramas.			
05	642000	UN	PAO TIPO HOT DOG SEM LEITE DE 50G DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O produto deverá estar de acordo	RE-ALI JUNIOR	R\$ 0,98	R\$ 629.160,00

			com a (Resolução – RDC nº 90 de 18/10/2000) NTA-47 do Decreto Estadual nº. 12486 de 20 de outubro de 1978 e a Legislação em vigor. CARACTERÍSTICAS: pão tipo hot dog, deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO: Cada unidade deverá conter 50 gramas de peso líquido e apresentar tamanho e formato uniformes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno transparentes, atóxicos e lacrados, contendo de 200 a 500 gramas.			
--	--	--	--	--	--	--

Prazo de entrega: As entregas deverão ser feitas ponto a ponto toda quinta-feira das 07h às 16h, conforme necessidade da Secretaria solicitante.

Local de entrega: As entregas serão feitas nos endereços dispostos no Anexo II - Termo de Referência.

Condições de pagamento: Os pagamentos serão feitos após cada entrega, aprovação da Secretaria solicitante e em até 15 (quinze) dias do recebimento da Nota Fiscal.

Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da presente Ata de Registro de Preços, conforme Lei Federal nº 10.192/2001.

Os preços registrados poderão sofrer correção monetária no caso de atraso de pagamentos conforme disposto no Art. 40, inciso XIV, alínea c da lei nº 8.666/93.

As empresas detentoras do registro assumem o compromisso de fornecer os materiais solicitados, nas quantidades definidas nos pedidos a serem emitidos pelo Departamento de Suprimentos, nas condições constantes do Edital, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços.

Os preços registrados nesta Ata poderão ser cancelados por determinação da Prefeitura Municipal de Amparo, após comunicação à detentora, presentes as razões de interesse público, devidamente comprovadas em processo administrativo próprio, e pela detentora,

mediante solicitação e comprovação da ocorrência de caso fortuito ou fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual.

Para o caso de descumprimento de quaisquer condições estabelecidas no Edital, relativas ao fornecimento objeto desta Ata, serão aplicadas as penalidades especificadas no Item **15 - Das Sanções Para o Caso De Inadimplemento** - do Edital.

Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Amparo.

.....
Carlos Alberto Martins
Prefeito Municipal

.....
Empresa: J J ANTONIOLI & CIA. LTDA.
CNPJ nº: 46.055.497/0001-46
Endereço: Rua José Castanheira Filho nº 11, Bairro
Taquaral, CEP 13.087-210, Campinas/SP.
Representante: Daniela Antonioli
RG: 22.554.503-2
CPF: 205.566.058-61

Testemunhas:

1. Alcides Pereira Bueno Neto
RG: 43.183.534-2

2. Maria Alice Veríssimo Florêncio Franco de Lima
RG: 43.183.534-2