



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº89/2023

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO CORPO DE BOMBEIROS DO MUNICÍPIO DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC**

Aos 26 dias do mês de abril do ano de 2023 no Município de Governador Celso Ramos, no Estado de Santa Catarina, através da Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos/SC, Órgão Gerenciador deste Registro de Preços, com sede na Praça 6 de Novembro, 01, Ganchos do Meio, Governador Celso Ramos/SC, inscrita no CNPJ sob o n.º 82.892.373/0001-89, representado por seu Prefeito, Sr. Marcos Henrique da Silva, são registrados os preços da (s) empresa **PSM COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI**, estabelecida à Rua JULIO LUIZ DE AZEVEDO Nº 154, GANCHOS DE FORA, GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC inscrita no Cadastro de Pessoas Jurídicas sob o nº 29.654.441/0001-99, neste ato representado pelo(a) PAULO HENRIQUE VENÂNCIO, brasileiro(a), inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº 073.354.679-00, portador(a) do RG nº 4680075 SSP/SC, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO CORPO DE BOMBEIROS DO MUNICÍPIO DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC**, conforme especificado no quadro abaixo, resultante do **Pregão Presencial n.º 46/2023**, objeto do **Processo nº 46/2023**. As condições a serem praticadas neste registro de preços são as constantes do instrumento convocatório respectivo e seus anexos, da proposta apresentada pelo (s) fornecedor (es), os quais integram esta ata, independentemente de transcrição. O presente registro de preços terá vigência de 01 (um) ano, contado a partir da data de assinatura desta Ata.

Itens constantes da Ata:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO R\$
01	<b>AÇÚCAR REFINADO:</b> <b>Características Técnicas:</b> Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de <b>1 kg</b> . <b>Data de fabricação:</b> Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. <b>Marcas referência:</b> Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.	100	KG	4,30



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS - PMGCR  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

03	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO:</b> <b>Características Técnicas:</b> Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. <b>Marcas referência:</b> Kiarroz, Fumacense e Ligeyrinho ou similar.</p>	300	KG	4,52
06	<p><b>MANTEIGA COM SAL:</b> <b>Características Técnicas:</b> produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. <b>Embalagem primária:</b> plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo de <b>200g a 500g</b>. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 60 dias a partir da entrega.</p>	100	KG.	18,00
07	<p><b>FEIJÃO PRETO:</b> <b>Características Técnicas:</b> Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. <b>Marcas referência:</b> Do Campo, Caldo Bom ou similar.</p>	150	KG	8,07



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS - PMGCR  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

08	<b>LEITE INTEGRAL UHT:</b> <b>Características Técnicas:</b> Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. <b>Embalagem:</b> longa vida ( <b>Tetra Pak</b> ) com <b>1000 ml</b> . Registro no Ministério da Agricultura. <b>Data de fabricação:</b> máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. <b>Marcas referência:</b> Ninho, Batavo, Elegê ou similar.	900	LITRO	5,41
09	<b>MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS:</b> <b>Características Técnicas:</b> Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de <b>500g</b> . <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. <b>Marcas referência:</b> Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.	300	UNID.	3,63
10	<b>ÓLEO DE SOJA:</b> <b>Características técnicas:</b> produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. <b>Embalagem primária:</b> Garrafa "pet" com capacidade de <b>900 ml</b> . <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. <b>Marcas referência:</b> Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.	150	UNID.	8,71
11	<b>SAL:</b> <b>Características Técnicas:</b> Sal Refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes de <b>1 kg</b> . <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.	100	KG	2,28



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS - PMGCR  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<b>Marcas referência:</b> Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.			
14	<p><b>ACHOCOLATADO EM PÓ:</b> <b>Características Técnicas:</b> obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas.</p> <p>O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores.</p> <p><b>Embalagens:</b> primária - rígida (lata), <b>de 350g até 400g</b>. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranzadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º31 de</p>	100	KG	8,59



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS - PMGCR  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<p>13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor). <b>Legislação:</b> de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. <b>Marcas referência:</b> Nescau, Nesquik, Choccolato ou similar.</p>			
15	<p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL:</b> <b>Características Técnicas:</b> procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. <b>Apresentar,</b> por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, <b>laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias</b>, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105°C; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45°C. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento</p>	250	UNID.	15,91



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS - PMGCR  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<p>Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos.</p> <p><b>Embalagens:</b> Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/AI ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de <b>500g</b>, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.</p> <p><b>Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC:</b> Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO 01:</b> Conforme licitações anteriores, as empresas que cotarem os cafés de marca já reconhecida pelo CBMSC, ficam dispensadas de apresentação de laudo, uma vez que atendem as especificações.</p>			
30	<p><b>FILE DE PEITO DE FRANGO:</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de</p>	150	KG	18,51



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS - PMGCR  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<p>soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001. <b>Embalagem primária:</b> Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. <b>Pacotes com, no máximo, 1 Kg</b>, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. <b>Data de fabricação:</b> de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p>			
--	---	--	--	--

Governador Celso Ramos/SC, 26 de abril de 2023.

**PSM COMERCIO E SERVIÇOS**  
**EIRELI**  
Contratada

**Marcos Henrique da Silva**  
Prefeito Municipal