

HOMOLOGAÇÃO/ADJUDICAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 46/2018 – PROCESSO Nº 1315/2018 – RP nº 28/2018

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO VISANDO A EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNES, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME ANEXO.

Nos termos do artigo 4º, inciso XXII da LF nº 10.520/02, e conforme ADJUDICAÇÃO da proposta em anexo aos autos, HOMOLOGO a licitação em epígrafe à empresa abaixo:

EMPRESA: NATURA ALIMENTOS COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE CARNES EIRELI, CNPJ 24.304.077/0001-13

LOTE 01 E LOTE 07 – CARNE BOVINA IN NATURA				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (12 MESES)	UNID.	VALOR
01	PATINHO MOÍDO IQF - Descrição do produto: carne bovina moída, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo Patinho, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, com capacidade de 500g à 5 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo entre 10 e 30 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze)	11320	KG	R\$ 22,14

	<p>dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES</p>			
02	<p>PATINHO EM ISCAS OU CUBOS IQF - Descrição do produto: carne bovina tipo Patinho cortado em iscas ou cubos, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 5%.. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 –</p>	8520	KG	R\$ 24,16

	Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES			
03	<p>BIFE A ROLE BOVINO IQF - Descrição do produto: carne bovina proveniente de estabelecimento com SIF, cortada em bifés, adicionado bacon e cenoura, em gramatura de 100 à 140g cada, congelado, sem osso, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para serem processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 9%, proteína mínima de 23%, Sódio máximo de 3%. Composição do Produto: Carne Bovina, bacon e cenoura, Sem Glúten. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno identificados através de etiquetas plásticas atóxicas impressas com ribbon, íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos, contendo no máximo 5kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica, contendo no máximo 30 kg. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo</p>	1700	KG	R\$ 25,80

	com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES			
04	ALMONDEGA BOVINA IQF – Descrição do produto: Almondega de carne Bovina, com formato redondo (esférico) cru, sem tempero. Contendo máximo de 27% de gordura e proteína mínimo de 25%. Validade de 120dias. Em embalagens secundarias de caixa de papelão contendo 2 sacos com 134 almondegas de 15g cada. MARCA JBS	2950	KG	R\$ 16,30

LOTE 04 E LOTE 10 – CARNE SUINA IN NATURA				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (12 MESES)	UNID.	VALOR
01	PERNIL EM ISCAS CONG IQF - Carne crua e congelada EXTRA LIMPA e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de suíno, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Apresentar SEM gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01 kg. Embalagem	3520	KG	R\$ 19,00

	secundária: caixas de papelão padronizadas de 10 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM. Apresentar amostra na sessão pública do pregão para empresa vencedora. Ficha Técnica e Registro de Rótulo, anexados na proposta. MARCA TOP CARNES			
--	--	--	--	--

EMPRESA: LGM COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI EPP, CNPJ 21.026.898/0001-47

LOTE 02 E LOTE 08 – FRANGO IN NATURA				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (12 MESES)	UNID.	VALOR
01	FILE DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS IQF - Descrição do produto: Coxa e Sobrecoxa, cortada em cubos, medindo aproximadamente 3x3x3 cm, congelado, sem osso. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 12g em uma porção de 100g. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno liso, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 12 kg de peso líquido, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será	5850	KG	R\$ 15,32

	<p>recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA LEVIDA</p>			
02	<p>FILÉ DE PEITO EM TIRAS OU CUBOS IQF- Descrição do produto: Filé de Peito sem pele, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cubos medindo aproximadamente 3x3x3 cm ou tiras medindo aproximadamente 5x1 cm . O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 2%, proteína mínima de 31%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, resistente, com capacidade para 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçado, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 16 kg de peso líquido. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou</p>	6600	KG	R\$ 15,68

	prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e MARCA LEVIDA			
03	BIFE A ROLE DE FRANGO IQF - Descrição do produto: carne de frango proveniente de estabelecimento com SIF, cortada em bifos, adicionado cenoura e vagem, em gramatura de 100 à 140g cada, congelado, sem osso, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes deverão estar isentos de cartilagens e ossos para serem processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 11%, proteína mínima de 24%, Sódio máximo de 3%. Composição do Produto: Carne de frango, cenoura, e vagem, Sem Glúten. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno identificados através de etiquetas plásticas atóxicas impressas com ribbon, íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos, contendo no máximo 5kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, fechada com fita de polietileno ou lacrada com fita de arquear plástica, contendo no máximo 30 kg. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens	1550	KG	R\$ 22,70

	deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA TOP CARNES			
--	---	--	--	--

LOTE 05 E LOTE 11 – PEIXE IN NATURA				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (12 MESES)	UNID.	VALOR
1	FILE DE PEIXE CONGELADO – POLACA DO ALASKA IQF - Carne de Polaca, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em Filés. Apresentar variação de peso após descongelamento de no máximo 10%. Embalados em sacos de polietileno atóxico ou termoencolhível a vácuo e termossoldado, contendo de 2 a 3 kg. Composição Nutricional em 100g: Carboidrato 0%, proteínas mínimo 28%, gorduras totais máximo 1%. MARCA FENIX	3050	KG	R\$ 21,26

**EMPRESA: BELAMESA COM DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI
EPP, CNPJ 19.045.330/0001-21**

LOTE 03 E LOTE 09 – PROCESSADOS				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (12 MESES)	UNID.	VALOR
01	KIBE DE CARNE BOVINA – Descrição do produto: Kibe de carne Bovina, pesando 50 gramas cada unidade. Contendo: Carne Bovina, água, trigo para Kibe, Gordura Bovina, Cebola, Proteína de Soja, Sal, Colageno de bovino, alho, hortelã, aroma natural, Regulador de Acidez, Lactato de Sódio e Antioxidante Eritorbato de Sódio. Com no máximo 14% de gordura e proteína mínimo de 12%. Validade de 180dias. Em embalagens de polietileno, atóxico, transparente e resistente, com vedação termossoldada, sem perfurações, pesando 02kg. MARCA JBS	2720	KG	R\$ 15,40
02	SALSICHA HOT DOG CONGELADA - Composta de Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, proteína	3580	KG	R\$ 9,35

	<p>de soja, sal, fécula de mandioca, carne suína, especiarias e aromas naturais(com noz moscada e mostarda) , Maltodextrina, aroma natural de fumaça. Estabilizante: tripolifosfato de sódio; Antioxidante: eritorbato de sódio; Conservante: nitrito de sódio; Realçador de sabor: glutamato monossódico; Conservantes : Nitrito e Nitrato de Sódio, corante natural: Urucum. Não contém glúten. Com no máximo 7% de Carboidratos, proteína mínima de 12%, gorduras totais máximo de 30%. Embalagem Primária: deverá conter 03 kg do produto. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, contendo 12 kg do produto. Validade : 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA COPACOL</p>			
03	<p>HAMBURGUER DE CARNE BOVINA - Descrição do produto: Hamburger de Carne Bovina, sem tempero. Contendo no máximo 27% de gordura e proteína mínimo de 25%. Validade de 120 dias. Em embalagem secundária de caixas de papelão contendo 90 hambúrgueres de 50g cada. MARCA BEL COOK</p>	800	KG	R\$ 16,32
04	<p>CARNE DE AVES MOÍDA TEMPERADA EMPANADA E CONGELADA (CHIKENS COM LEGUMES) - Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, 8,8% de fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha), emulsificantes, mono e diglicerídios de ácidos graxos (ins 471), corante natural de urucum (ins 160b), corante natural de caramelo (ins 150^a), polifosfato de sódio (ins 452i), espessante goma guar. (ins 412), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), acidulante ácido cítrico (ins 330), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316),</p>	3230	KG	12,80

	aromatizantes naturais (ins 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. validade de 6 meses a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pebd impresso, medindo 36,5 x 47 cm x 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de 10 kg a 12 kg. MARCA BAITA			
05	CARNE DE MERLUZA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA (NUGGETS DE PEIXE) Carne de filé de merluza (merluccius hubbis),sadios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de rosca, água, óleo de girasol, amido de milho, sal, levedura de cerveja, cebola em pó, noz moscada moída, alho em pó, (exceto pimenta) em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar , entre outros, livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substancias químicas. cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. lacre por termo soldagem. capacidade de acondicionamento de 300 gramas a 5 kgs. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. capacidade de 10 kgs. MARCA MAGIC FISH/FENIX	2760	KG	R\$ 18,28

LOTE 06 E LOTE 12 – PRODUTOS PRONTOS PARA CONSUMO				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (12 MESES)	UNID.	VALOR

01	<p>FILEZINHO EM PARTES GRELHADO CONG. - Descrição do produto: Filezinho/Sassami sem pele e sem osso, cortado em partes pesando entre 5 e 40g cada pedaço, temperado e grelhado, congelado IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Composição: Filezinho / Sassami, Água, Sal, Amido de Arroz, Dextrose de Milho, Sem Glúten. Contendo no máximo 2% de gordura total e mínimo de 27% de proteína. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente, resistente, atóxico, com capacidade para 2,5 kg, litografada. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade, contendo 10 kg de peso líquido, fechada com fita gomada ou lacrada com fita de arquear plástica. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MARCA FENIX</p>	3100	KG	R\$ 20,60
----	--	------	----	-----------

TODOS OS PRODUTOS DEVERÃO SEGUIR AS EXIGÊNCIAS ABAIXO

CARACTERÍSTICAS

- ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa;

Cor: própria da espécie

Odor: próprio;

Sabor: característico;

Textura: característico.

- FÍSICO-QUÍMICAS

Seguir os padrões estabelecidos pela Legislação vigente.

- MICROBIOLÓGICAS

Seguir os padrões estabelecidos pela Legislação vigente.

-MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Material prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência;

Sujidades, parasitos e larvas: ausência; Elementos histológicos estranhos ao produto:

ausência; Elementos histológicos identificadores da composição: presença.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Caixa de papelão ondulado reforçado, contendo no máximo 20 quilos de produto, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento.

ROTULAGEM

Rotulagem deverá estar de acordo com as legislações vigentes. No rótulo da embalagem primária, deverá constar, de forma clara e indelével, ou por meio de etiquetas, ou por qualquer outro meio idôneo que contenha as seguintes informações: identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade e data de fabricação; componentes do produto inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido; número do registro do produto no órgão competente; valor nutricional impresso; identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade, que deve constar nas embalagens primária e secundária; número do lote; peso líquido do produto; empilhamento máximo.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 180 dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem inferior a 07 dias.

TRANSPORTE

O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria n° 05/CVS-SP de 09 de abril de 2013.

AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS PONTO A PONTO - PERIODICIDADE SEMANAL ÀS SEXTAS-FEIRAS, NOS LOCAIS/ENDEREÇOS LISTADOS ABAIXO:

- EMEFEI ESTAÇÃO RURAL DE CANEDOS

Estrada Pedra Rica, 140 Bairro: Canedos – Telefone: 4011-7142 / 4011-7022 – Piracaia-SP

- EE JOSÉ SIQUEIRA BUENO

Rua Amapá, 355 Bairro: Batatuba – Telefone: 4036-7833 / 4011-7262 - Piracaia-SP

- EMEFEI MARIE BATA

Rua Acre, 60 Bairro: Batatuba – Telefone: 4011-7010 / 4036-3359 - Piracaia-SP

- EMEI ANTONIO TELES

Rua Amapá, 10 Bairro: Batatuba – Telefone: 4036-6419 - Piracaia-SP

- EMEF PREFEITO AMARO PEREIRA LEITE (MARICO)

Rua Projetada 1, s/nº Bairro: Vila Teodoro – Telefone: 4036-3379 - Piracaia-SP

- EMEF ORLANDO JÚLIO GUIMARÃES

Avenida Roma, 260 Bairro: San Marino – Telefone: 4036-8097 - Piracaia-SP

- EMEI IRINEU FERREIRA DA COSTA

Avenida Veneza, s/nº Bairro: San Marino – Telefone: 4036-3453 - Piracaia-SP

- APAE ESCOLA TAGUARAJÁ SOUZA LUZ

Avenida Jesuína Telitza Ferreira Guimarães, 100 Bairro: Jardim Alvorada – Telefone: 4036-6689 / 4036-6707 - Piracaia-SP

- EMEFEI SYLVIA AMÁLIA GUIMARÃES

Rua Liliana Cinelli Barros, s/nº Bairro: Parque dos Pinheiros – Telefone: 4036-4500 / 4036-6001- Piracaia-SP

- EE JOÃO DE MORAES GÓES

Avenida Papa João XXIII, s/nº Bairro: Centro – Telefone: 4036-7505 - Piracaia-SP

- DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Avenida Papa João XXIII, 100 Bairro: Centro – Telefone: 4036-3801 - Piracaia-SP

- EMEI DR. ANÉSIO GRANADO FERREIRA

Rua Sebastião de Almeida Barros, 175 Bairro: Centro – Telefone: 4036-3773 - Piracaia-SP

- EMEF SANTO ANTONIO DA CACHOEIRA

Rua Guilherme Léo, 140 Bairro: Centro – Telefone: 4036-6604 - Piracaia-SP

- EMEI LEONOR DE OLIVEIRA FRANCO

Avenida Francisco Gonçalves Bueno, 121 Bairro: Centro – Telefone: 4036-8460 / 4036-6069 - Piracaia-SP

- EMEF CEL. THOMAZ GONÇALVES DA ROCHA CUNHA

Avenida Dr. Cândido Rodrigues, 100 Bairro: Centro – Telefone: 4036-3374 / 4036-4269 - Piracaia-SP

- EE ELZA PEÇANHA GODOY

Rua Benedito Vieira da Silva, 582 Bairro: Vila Elza – Telefone: 4036-6000 - Piracaia-SP

- EMEFEI ALZIRO BRANDÃO

Rua Samuel Maia da Silva, 345 Bairro: Morro Vermelho – Telefone: 4036-3349 / 4036-6478 - Piracaia-SP

- EE PROFA. AUGUSTA DE AMARAL PEÇANHA

Rua José Leite Peçanha, s/nº Bairro: Capuava – Telefone: 4036-7626 - Piracaia-SP

- CEI PRIMEIROS PASSOS

Rua José Leite Peçanha, s/nº Bairro: Capuava – Telefone: 4036-3986 - Piracaia-SP

EMEI PROFA. DORA RAMOS GONÇALVES

Avenida Hebert Lambert Zago, 840 Bairro: Pouso Alegre – Telefone: 4036-6051 - Piracaia-SP

- EMEFEI PROFA. MARIA ELOYSA PEÇANHA MORAES

Rua José Bueno, 20 Bairro: Vila Sabesp – Telefone: 4036-6723 / 4036-7819 - Piracaia-SP

- GARAGEM MUNICIPAL, SITO A RUA SETE DE SETEMBRO S/N – CENTRO PIRACAIA/SP.

- ABRIGO MUNICIPAL “CASA CORAÇÃO DE MÃE” SITO A RUA FRANCISCO ANTONIO DE MORAES Nº 55, BAIRRO POUSO ALEGRE – PIRACAIA – SP.

- CENTRO DE REFERENCIA EM ASSISTENCIA SOCIAL – CRAS, SITO A RUA ACRE Nº 30, BAIRRO BATATUBA – PIRACAIA/SP.

- CENTRO CULTURAL DE PIRACAIA SITO A PRAÇA JULIO MESQUITA Nº 138 – CENTRO – PIRACAIA/SP.

Condições de pagamento: Em 10 (dez) dias, contados da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, em conta bancária cuja titularidade seja a do fornecedor, após a apresentação da nota fiscal/fatura.

Piracaia, 14 de novembro de 2.018.

DR. JOSE SILVINO CINTRA

Prefeito Municipal