



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE
Estado de São Paulo

ANEXO VII

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 72/2017

Aos quatorze dias do mês de agosto do ano de dois mil e dezessete, na sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**, estabelecida na Rua Prudente de Moraes, 850 –Centro – Ribeirão Corrente, inscrita no CNPJ: 45.318.789/0001-61, neste ato representada pelo Sr. Prefeito, Antônio Miguel Serafim, e as empresa(s) abaixo identificada(s), resolvem nos termos da Lei Federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e da Lei Federal n.º 10.520 de 17 de julho de 2002 bem como da e suas alterações e em conformidade com o resultado do **PREGÃO PRESENCIAL N.º 21/2017**, oriundo do **Processo Administrativo n.º 045/2017**, devidamente homologado a fl. _____ do aludido processo, **REGISTRAR OS PREÇOS** para eventual entrega das mercadorias a seguir:

Itens e descrições e quantidades:

ITEM	QDE	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	MARCA
11	1.500	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação</u> , isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.	6,08	9.120,00	ESTRELA
24	500	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), da emulsão	6,08	3.040,00	ESTRELA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE
Estado de São Paulo

			<p>de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação</u>, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA EXCLUSIVA ME E EPP</p>			
26	87	KG	<p>PRESUNTO COZIDO; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar SEM CAPA DE GORDURA, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e</p>	14,45	1.257,15	SATIERE



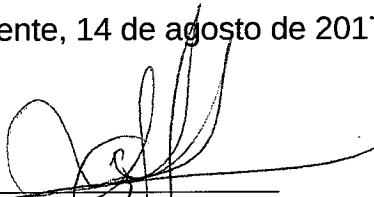
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE
Estado de São Paulo

		registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. COTA EXCLUSIVA ME E EPP			
				VALOR TOTAL (R\$)	13.417,15

O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, com possível prorrogação conforme a Lei federal Nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Todas as especificações técnicas constantes no **Processo Administrativo n.º 045/2017**, assim como todos os termos do Edital de **Pregão Presencial Nº 21/2017**, integram esta ata de Registro de Preços, independentemente de sua transcrição.

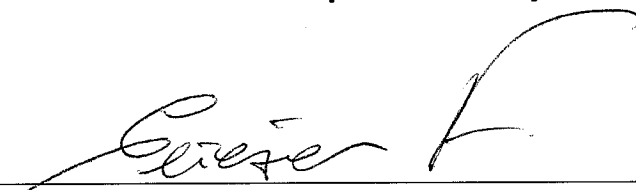
Ribeirão Corrente, 14 de agosto de 2017.



Antônio Miguel Serafim
Prefeito



Ângela Maria de Souza José
Secretaria Municipal de Educação



PEG LEV SECOS E MOLHADOS LTDA - EPP
CNPJ nº: 73.110.256/0001-25
Rua: Realindo Jacinto Mendonça, nº: 4353 - Estação - Franca/SP
Eliezer Fernandes Nascimento
RG nº: 43.320.225-7 e CPF nº: 342.889.308-55
Representante da empresa

Testemunhas:

1- Beatriz Ap^{ta} Pimenta RG: 049.014.751-3
2- Clarice Santos de Paulo RG: 48.163.248-7