Prefeitura Municipal de ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGAOTÃO Corrente-SP

Dependência: MUNICIPIO DE RIBEIRAO CORRENTE - COMPRAS - (SP)

Pregoeiro:

Licitação: (Ano: 2022/ MUNICIPIO DE RIBEIRAO CORRENTE / Nº Processo: 143)

às 09:31:48 horas do dia 08/12/2022 no endereço RUA PRUDENTE DE MORAIS-850, bairro CENTRO, da cidade de RIBEIRAO CORRENTE - SP, reuniram-se o Pregoeiro da disputa Sr(a). FABRICIO PEREIRA SILVA, e a respectiva Equipe de Apoio, designado pelo ato de nomeação, para realização da Sessão Pública de Licitação do Pregão Nº Processo: 143 - 2022/40 que tem por objeto REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE FORMA PARCELADA DE PRODUTOS FRIGORIFICOS E CARNES, VISANDO ATENDER OS DEPARTAMENTOS MUNICIPAIS, COM COTA ESPECIAL PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE EPP, CONFORME RELACIONADO NO EDITAL E SEUS ANEXOS.

Abertas as propostas, foram apresentados os seguintes preços:

Lote (1) - ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e 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 modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, 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. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos,

Data-Hora	
FOrnocodor	Proposta
06/12/2022 18:02:24:226 BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 48.750,00
08/12/2022 09:08:09:250 ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 29,99

Lote (2) - CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico COM NO MÁXIMO 2KG. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de

Página 1 de 50

descongelamento.

Folha N°:

Data-Hora	Fornecedor Pregoeiro:	Proposta
08/12/2022 00:10:56:992		R\$ 76.000,00
	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 78.000,00
08/12/2022 09:08:20:428	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 31,50

Lote (3) - COXINHAS DE ASA DE FRANGO: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

Data-Hora	Fornecedor	Proposta
08/12/2022 00:10:56:992	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	R\$ 75.600,00
06/12/2022 18:02:24:226	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 75.600,00
08/12/2022 09:08:29:310	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 19,99

Lote (4) - CARNE BOVINA EM CUBOS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

Data-Hora	Fornecedor	Durant
08/12/2022 00:10:56:992	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS	Proposta
		R\$ 78.000,00
08/12/2022 10:02:24:220	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 79.000,00
Lata (5) 00.00.40.073	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 31,50

Lote (5) - CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESÇO, em temperaturas

R D

Página 2 de 50

e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

Pregoeiro:

Data-Hora	Fornecedor	Proposta
	LEIRELI	R\$ 58.500,00
06/12/2022 18:02:24:226	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 56.250,00
	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 31,50

Lote (6) - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO: Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado a temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg. Unidade do fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. estado de descongelamento.

Data-Hora	Fornecedor	
08/12/2022 00:12:10:016		Proposta
	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	R\$ 36.000,00
07/12/2022 07:59:29:375	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	D\$ 42 500 00
08/12/2022 09:09:15:619	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 43.500,00
lote (7) - FRANCO (R\$ 16,50

Lote (7) - FRANGO (INTEIRO): - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPPo.

COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP

Data-Hora		
	Fornecedor	Proposta
07/12/2022 07:59:29:375	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	
08/12/2022 09:09:24:648	ANCELA MARIA RA CULLO	R\$ 32.250,00
2022 00.00.24.048	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 14,50
1 oto (0) I INIQI"II on a		Δ [14,50

Lote (8) - LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório

& B

Página 3 de 50

natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá

Data-Hora	Fornecedor	
08/12/2022 00:12:19:916	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E ERIOS	Proposta
		R\$ 26.000,00
08/12/2022 09:09:38:656	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 25.500,00
Lote (9) - LINGÜICA 6	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 25,50

Lote (9) - LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, po

Data-Hora	Fornecedor	
07/12/2022 07:59:29:375	BORGES E CALIXTO MEDCEARIA LERV	Proposta
08/12/2022 09:09:47:128	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 24.000,00
Lote (10) - FILÉ DE E	PEITO DE EDANGO (2000)	R\$ 28,50

Lote (10) - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI): O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou i

27/01/2023

Página 4 de 50

Data-Hora	Fornecedor Ribeirão C	orrente-SP
08/12/2022 00:12:19:916	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS :	Proposta
07/12/2022 07:59:29:375	PODCES FOR INTERIOR	R\$-80.000,00
Lote (11) - PFRNII F	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA M. CLUBOS D	R\$ 87.600,00

Lote (11) - PERNIL EM CUBOS Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP PEQUENOS

Data-Hora	
Fornocode	Proposta
06/12/2022 18:09:26:040 BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	
08/12/2022 09:10:09:428 ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 80.150,00
Lote (12) - SALSICHA TIPO HOT BOX -	R\$ 19,50

Lote (12) - SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária),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. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevros

		, 1-1.00100
Data-Hora	Formand	
08/12/2022 00:13:38:245	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	Proposta
06/12/2022 18:00:26:040	EIRELI EROS	R\$ 21.000,00
08/12/2022 09:10:17:831	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 19.350,00
Lote (13) - FILÉ DE T	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 15,50

Lote (13) - FILÉ DE TILÁPIA: Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados sadios, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao filé de tilápia. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para

Página 5 de 50

Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celstus negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12oC, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 d

Data-Hora	Fornecedor	
08/12/2022 00:13:38:245	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	Proposta Proposta
06/12/2022 18:09:26:040	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 36.000,00
08/12/2022 09:10:25:789	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 50,00

Lote (14) - PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), 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,

Deta II	,
<u>Data-Hora</u> Fornecedor	
08/12/2022 00:13:38:245 ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIO	Proposta
	S
06/12/2022 18:09:26:040 BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 70.000,00
100/40/2020 as a second IBORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	DØ 57.000
08/12/2022 09:10:34:759 ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 57.000,00
Lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO NACIO	R\$ 39,90

Lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi

Página 6 de 50

Data-Hora	Fornecedor Riversio	orrente-SP
08/12/2022 00:13:38:245	1000001	Proposta
		R\$ 45.000,00
06/12/2022 18:09:26:040	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	
08/12/2022 09:10:43:938	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628 eiro:	R\$ 55.000,00
Lote (16) CARNED	2) (NA 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	R\$ 29,90

Lote (16) - CARNE BOVINA COXÃO DURO EM CUBOS CONGELADA IQF Carne bovina COXÃO DURO tipo do corte em cubos, carne de primeira qualidade, os recortes deverão ser cortados em cubos de dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, extra limpa, com no máximo 10% de gordura, ter no máximo 2% de soro na embalagem, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. O produto deverá se apresentar na forma em cubos e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono) e deverá es

Data-Hora		
Data-Hora	Fornecedor	
08/12/2022 00:14:51:207	ALIMENTAR DISTRIBUIDODA DE CARVES	Proposta
	EIRFIT	R\$ 45.000,00
06/12/2022 18:13:19:238	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	
08/12/2022 09:10:52:963	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 56.000,00
Lote (17) - CARNE BO	OVINA DATINUS	R\$ 45,50

Lote (17) - CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS CONGELADA IQF Carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em TIRAS em dimensões de 1 cm x 1 cm x 6 cm com no máximo 8% a 10% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio, isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado e deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade; Cor: própria vermelha cereja, sem manchas; Odor: característico de

Data-Hora	Fornecedor	
08/12/2022 00:14:51:207	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	Proposta
06/12/2022 18:13:19:238	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 45.000,00
08/12/2022 09:11:01:663	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 57.000,00
Lote (18) - PFRNII F	M CUROS CONSTITUTE	R\$ 45,50

Lote (18) - PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm,

Página 7 de 50

sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952;

Data-Hora	F	
08/12/2022 00 44 54	Fornecedor	Proposta
08/12/2022 00:14:51:207	IEIRELI TRIOS	
06/12/2022 18:13:19:238	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 29.900,00
08/12/2022 09:11:10:691	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 39.000,00
A n é a	ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628	R\$ 19,99
Apos a etapa de lan	Ces foram aproperts de	

Após a etapa de lances, , foram apresentados os seguintes menores preços:

Lote (1) - ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e 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 modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, 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 n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos,

	40 00003,
Data-Hora	
Fornecedor	
06/12/2022 18:02:24:226 BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	Lance
ESTERIO DE CALIXTO MERCEARIA LTDA	DA 15
Lote (2) - CARNE BOYUNA ALGE	R\$ 48.750,00

Lote (2) - CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico COM NO MÁXIMO 2KG. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descondelamento.

Página

Prefeitura Munic Ribeirão Corren

	NIDers	o o Pai ue
Data-Hora	Fornecedor	o Corrente-SP
08/12/2022 09:50:57:514	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA Folha Nº.	Lance
08/12/2022 09:49:03:001	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E ERIOS	R\$ 52.990,00
	EIRELI Pregociro:	R\$ 53.000,00

Lote (3) - COXINHAS DE ASA DE FRANGO: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

Data-Hora	Fornecedor	
08/12/2022 09:49:22:436	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS	Lance
	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 54.000,00
	VINA FIA CURSO TELE	R\$ 57.990,00

Lote (4) - CARNE BOVINA EM CUBOS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

Data-Hora Fornecedor 08/12/2022 09:48:44:363 BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA 08/12/2022 09:46:14:219 ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E EDICO	Lance R\$ 58.600,00
08/12/2022 09:46:14:219 ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS Lote (5) - CARNE POVINA FAMOUE	R\$ 58.750,00

Lote (5) - CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

Data-Hora	Fornecedor	
7/01/2023		Lance

Página 9 de 50

	A	oonence-or
08/12/2022 09:47:46:549 BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA		
08/12/2022 09:47:20:950 ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E PR	aNº:	R\$ 41.900.00
	03	R\$ 42.000,00
1 oto (6) COVA = 00===		

Lote (6) - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO: Cortes de franço, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado a temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg. Unidade do fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. estado de descongelamento.

Data-Hora	Fornecedor	
08/12/2022 09:44:11:661	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS	Lance
08/12/2022 00:47:59:227	EIRELI CARNES E FRIOS	R\$ 29.000,00
Lote (7) - FRANCO (1	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 31.900,00

Lote (7) - FRANGO (INTEIRO): - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPPo.

COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP

Data-Hora	_	
	Fornecedor	Lance
Lote (8) - LINGÜICA SUINA F	S E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 32.250,00

Lote (8) - LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá

Página 10 de/50

Data-Hora	Fornecedor	Ribeirã	<u>o Corrente-S</u> F
08/12/2022 09:59:40:176	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E EIRELI	EPIOS NA	Lance
08/12/2022 09:59:09:153	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	Poma N	R\$ 17.500,00
Lote (9) - LINGÜICA S	LUNA TOCOANA TA TATA	Pregoeiro	R\$ 17.990,00

Lote (9) - LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, po

Data-Hora	
	Lance
07/12/2022 07:59:29:375 BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	
Lote (10) - FILÉ DE PEITO DE ERANCO (CARRALINA	R\$ 24.000,00

Lote (10) - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI): O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou i

	o - / ou i
Data-Hora	
Fornecedor	
08/12/2022 10:04:04:777 ALIMENTAR DISTRIBUTORA DE CARALLE	Lance
08/12/2022 10:04:04:777 ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS	
08/12/2022 10:03:36:279 BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 63.500,00
BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	,,,,
Lote (11) - PERNIL EM CUBOS Dorrilla (R\$ 66.900,00
- CONTRACTOR Demot	, 55.000,00

Lote (11) - PERNIL EM CUBOS Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. Não serão

Página 11 de 50

aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS EPP PEQUENOS PORTE EPP

Preg	oei	ro	S G/Manager
	-	***	

		200000000	P II
Data-Hora	Formonde		
06/12/2022 18:09:26:040 POPOES 5 04	Fornecedor		Lance
06/12/2022 18:09:26:040 BORGES E CA	LIXTO MERCEARIA LTDA		R\$ 80.150.00
Lote (12) - SALCICIA TIDO LIGH			114 00.130,00

Lote (12) - SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária),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. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevros

Data-Hora	Form	
08/12/2022 10:05:34:000 B	Fornecedor BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	Lance
08/12/2022 10:04:58:691	LIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS	R\$ 14.850,00
E	IRELI CARNES E FRIOS	R\$ 15.000,00
Lote (13) - FII É DE TII	ÁDIA. EIL	

Lote (13) - FILÉ DE TILÁPIA: Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados sadios, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao filé de tilápia. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12oC, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 d

		00 u
Data-Hora	Fornecedor	
08/12/2022 10:03:38:714	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS	Lance
08/12/2020 40 00 ==	EIRELI EIRELI	R\$ 32.100,00
00/12/2022 10:02:57:096 E	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	
Lote (14) - PRESUNTO	0.007/0.00	R\$ 33.800,00

Lote (14) - PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção

Página 12 de

sanitária), 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 n° 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,

Data-Hora	Fornecedor	Lance
08/12/2022 10:18:01:116	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	R\$ 36.000,00
08/12/2022 10:17:37:789	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 36.900,00

Lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi

Data-Hora	Fornecedor	Lance
08/12/2022 10:15:57:440	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	R\$ 37.500,00
08/12/2022 10:15:19:007	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 39.990,00

Lote (16) - CARNE BOVINA COXÃO DURO EM CUBOS CONGELADA IQF Carne bovina COXÃO DURO tipo do corte em cubos, carne de primeira qualidade, os recortes deverão ser cortados em cubos de dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, extra limpa, com no máximo 10% de gordura, ter no máximo 2% de soro na embalagem, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. O produto deverá se apresentar na forma em cubos e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por

Página 13 de 50

meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono de deverá es

Data-Hora	Fornecedor Prego	C C C C C C C C C C
	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	R\$ 41.900,00
08/12/2022 10:13:29:113	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	R\$ 42.000,00

Lote (17) - CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS CONGELADA IQF Carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em TIRAS em dimensões de 1 cm x 1 cm x 6 cm com no máximo 8% a 10% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio, isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado e deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade; Cor: própria vermelha cereja, sem manchas; Odor: característico de

D-4- II		
Data-Hora	Fornecedor	
08/12/2022 10:17:27:010		Lance
	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	R\$ 39.500,00
08/12/2022 10:17:10:246	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	1.4 00.000,00
1 1 11-	A CHIEF OF	R\$ 41.900,00

Lote (18) - PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952;

Data-Hora	Fornecedor]
08/12/2022 10:27:45:833	BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA	Lance
08/12/2022 10:26:18:333	ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI	R\$ 21.000,00
		R\$ 21.300,00

Página

Encerrada a etapa de lances foi verificada a regularidade da empresa que ofertou o menor preço. Após confirmada a habilitação da proponente e examinada pelo Pregoeiro da disputa e a Equipe de Apoio a aceitabilidade da proposta de menor preço, quanto ao objeto bem como quanto á compatibilidade do preço apresentado com os praticados no mercado e o valor estimado para a contratação, o Pregoeiro decidiu:

No dia 08/12/2022, às 09:43:07 horas, no lote (1) - ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e 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 modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, 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 n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:11:22 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 09:11:21 horas, no lote (1) - ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e 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 modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, 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 n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou propoposta atualizada conforme edital. No dia 27/01/2023, às 13:51:48 horas, a situação do lote foi

) Mg

Página 15 de 50

No dia 27/01/2023, às 13:51:48 horas, no lote (1) - ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sen reget moida bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e 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 modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, 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 n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:51:48 horas, no lote (1) - ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e 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 modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, 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 n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA com o valor R\$ 48.750,00.

No dia 08/12/2022, às 09:54:55 horas, no lote (2) - CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico COM NO MÁXIMO 2KG. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: 27/01/2023

Pagina 16 de 50

pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:12:00 horas, a situação do lote foi finalizada.

Pregoeiro: No dia 27/01/2023, às 09:12:00 horas, no lote (2) - CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico COM NO MÁXIMO 2KG. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital e após negociação melhorou seu valor. No dia 27/01/2023, às 13:51:56 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 13:51:56 horas, no lote (2) - CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico COM NO MÁXIMO 2KG. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:51:56 horas, no lote (2) - CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico COM NO MÁXIMO 2KG. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA com o valor R\$ 52.980,00.

No dia 08/12/2022, às 09:54:45 horas, no lote (3) - COXINHAS DE ASA DE FRANGO: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve conter identificação, procedência,

Página 17 de 50

informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte Atualização efetuada servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:06:06 horas, a situação do lote foi finalizada

No dia 27/01/2023, às 09:06:06 horas, no lote (3) - COXINHAS DE ASA DE FRANGO: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento, - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital. No dia 27/01/2023, às 13:52:03 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 13:52:03 horas, no lote (3) - COXINHAS DE ASA DE FRANGO: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:52:03 horas, no lote (3) - COXINHAS DE ASA DE FRANGO: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI com o valor R\$ 54.000,00.

No dia 08/12/2022, às 09:55:15 horas, no lote (4) - CARNE BOVINA EM CUBOS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de

Página 18 de 50

aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores comocartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COMNOMÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:12:16 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 09:12:16 horas, no lote (4) - CARNE BOVINA EM CUBOS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital. No dia 27/01/2023, às 13:52:26 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 13:52:26 horas, no lote (4) - CARNE BOVINA EM CUBOS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:52:26 horas, no lote (4) - CARNE BOVINA EM CUBOS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de

Página 19 de 50

aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA com o valor R\$ 58.600,00.

No dia 08/12/2022, às 09:55:35 horas, no lote (5) - CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:13:05 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 09:13:05 horas, no lote (5) - CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital e após negociação melhorou seu valor. No dia 27/01/2023, às 13:52:36 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 13:52:36 horas, no lote (5) - CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de

Página 20 de 50

27/01/2023

aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:52:36 horas, no lote (5) - CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA com o valor R\$ 41.895,00.

No dia 08/12/2022, às 09:55:25 horas, no lote (6) - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO: Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado a temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg. Unidade do fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:06:54 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 09:06:54 horas, no lote (6) - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO: Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado a temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a

R OR

Página 21 de 50

qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de Regionada do fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital e após negociação melhorou seu valor. No dia 27/01/2023, às 13:52:44 horas, a

No dia 27/01/2023, às 13:52:44 horas, no lote (6) - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO: Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado a temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg. Unidade do fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. estado de descongelamento. - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:52:44 horas, no lote (6) - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO: Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado a temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg. Unidade do fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. estado de descongelamento. - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI com o valor R\$ 28.980,00.

No dia 08/12/2022, às 09:55:06 horas, no lote (7) - FRANGO (INTEIRO): - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO 27/01/2023

Página 22 de 50

EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS

ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:13:23 horas, a situação do lote foi

No dia 27/01/2023, às 09:13:23 horas, no lote (7) - FRANGO (INTEIRO): - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPPo.

COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS

ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital. No dia 27/01/2023, às 13:52:51 horas, a situação do lote foi

No dia 27/01/2023, às 13:52:51 horas, no lote (7) - FRANGO (INTEIRO): - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPPo.

COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS

ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:52:51 horas, no lote (7) - FRANGO (INTEIRO): - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO

Página 23 de 50

EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE PER CORRENTE CONTROL DE C COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP - Folha Nº pelo critério de menor preço, foi

adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA com o valor R\$ 32.250,00.

No dia 08/12/2022, às 10:08:02 horas, no lote (8) - LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:07:10 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 09:07:10 horas, no lote (8) - LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital. No dia 27/01/2023, às 13:53:00 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 13:53:00 horas, no lote (8) - LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção 27/01/2023

Página 24 de 50

sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingrediente P (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amorecido imem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:53:00 horas, no lote (8) - LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI com o valor R\$ 17.500,00.

No dia 08/12/2022, às 10:06:19 horas, no lote (9) - LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, po - a situação do lote foi alterada para: 27/01/2023

Página 25 de 50

arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:13:37 horas, a situação do lote foi Pregoeiro:

No dia 27/01/2023, às 09:13:37 horas, no lote (9) - LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, po - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital. No dia 27/01/2023, às 13:53:07 horas, a situação do lote foi

No dia 27/01/2023, às 13:53:07 horas, no lote (9) - LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, po - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:53:07 horas, no lote (9) - LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em 27/01/2023

Página 26 de 50

envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnologico adequado o processo deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, po - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA com o valor R\$ 24.000,00.

No dia 08/12/2022, às 10:06:51 horas, no lote (10) - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI): O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou i - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:07:43 horas, a situação do lote foi

No dia 27/01/2023, às 09:07:43 horas, no lote (10) - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI): O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de 18°C 27/01/2023

Página 27 de 50

(dezoito graus Celsius negativo) ou i - a situação do lote foi alterada para: declarado Ribeirão Corrente-SP vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresento u proposta atualizada conforme edital e após negociação melhorou seu valor. No dia 27/01/2023, às 13:53:14 Pregoeiro:

No dia 27/01/2023, às 13:53:14 horas, no lote (10) - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI): O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou i - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação

No dia 27/01/2023, às 13:53:14 horas, no lote (10) - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI): O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou i - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI com o valor R\$ 63.480,00.

No dia 08/12/2022, às 10:07:03 horas, no lote (11) - PERNIL EM CUBOS Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, 27/01/2023

Página 28 de 50

atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade haulticional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP PEQUENOS PORTE EPP - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:14:35 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 09:14:35 horas, no lote (11) - PERNIL EM CUBOS Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP PEQUENOS PORTE EPP - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital e após negociação melhorou seu valor. No dia 27/01/2023, às 13:53:26 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 13:53:26 horas, no lote (11) - PERNIL EM CUBOS Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP PEQUENOS PORTE EPP - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:53:26 horas, no lote (11) - PERNIL EM CUBOS Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. Não serão aceitos durante a entrega 27/01/2023

Página 29 de 50

Ribeirão Corrente-SP produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP PEQUENOS PORTE EPP - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA com o valor R\$ 77.910,00 regoeiro:

No dia 08/12/2022, às 10:09:50 horas, no lote (12) - SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária),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. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevros - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:14:49 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 09:14:49 horas, no lote (12) - SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), 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. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevros - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital. No dia 27/01/2023, às 13:53:33 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 13:53:33 horas, no lote (12) - SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária),da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto 27/01/2023

Página 30 de 50

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. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevros - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:53:33 horas, no lote (12) - SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária),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. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevros - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA com o valor R\$ 14.850,00.

No dia 08/12/2022, às 10:08:13 horas, no lote (13) - FILÉ DE TILÁPIA: Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados sadios, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao filé de tilápia. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12oC, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 d - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:08:32 horas, a situação do lote foi finalizada. 27/01/2023

Página 31 de 50

No dia 27/01/2023, às 09:08:32 horas, no lote (13) - FILEPHE Nº ÁPIA: Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados sadios, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao file de tilápia. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12oC, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 d - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital e após negociação melhorou seu valor. No dia 27/01/2023, às 13:53:40 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 13:53:40 horas, no lote (13) - FILÉ DE TILÁPIA: Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados sadios, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao filé de tilápia. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12oC, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 d - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação conforme edital.

No dia 27/01/2023, às 13:53:40 horas, no lote (13) - FILÉ DE TILÁPIA: Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados sadios, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao filé de tilápia. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de

A PO

Página 32 de 50

27/01/2023

Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12oC, em condições que preservem a qualidade e as características do alimentores per la do. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 d - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI com o valor R\$ 32.096,00.

No dia 08/12/2022, às 10:26:25 horas, no lote (14) - PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), 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, - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:08:46 horas, a situação do lote foi

No dia 27/01/2023, às 09:08:46 horas, no lote (14) - PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), 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 macro e de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar SEM CAPA DE GORDURA, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou propoposta atualizada conforme edital. No dia 27/01/2023, às 13:53:52 horas, a situação do lote foi finalizada.

RAD

Página 33 de 50

No dia 27/01/2023, às 13:53:52 horas, no lote (14) - PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne de pernil suino, 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, - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou documentos de habilitação

No dia 27/01/2023, às 13:53:52 horas, no lote (14) - PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), 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, - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI com o valor R\$ 36.000,00.

No dia 08/12/2022, às 10:19:34 horas, no lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou 27/01/2023

Página 34 de 50

biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 08:55:15 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 08:55:15 horas, no lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: O coordenador - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor: ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI. No dia 27/01/2023, às 09:09:17 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 09:09:17 horas, no lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Empresa apresentou prpoposta atualizada conforme edital e após negociação melhorou seu valor. No dia 27/01/2023, às 09:10:01 horas, a situação do lote foi finalizada. 27/01/2023

Página 35 de 50

No dia 27/01/2023, às 09:10:01 horas, no lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Correção. No dia 27/01/2023, às 13:22:47 horas, a situação do lote foi finalizada.

No lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi - nenhum fornecedor foi declarado vencedor.

No dia 08/12/2022, às 10:17:21 horas, no lote (16) - CARNE BOVINA COXÃO DURO EM CUBOS CONGELADA IQF Carne bovina COXÃO DURO tipo do corte em cubos, carne de primeira qualidade, os recortes deverão ser cortados em cubos de dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, extra limpa, com no máximo 10% de gordura, ter no máximo 2% de soro na embalagem, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. O produto deverá se apresentar na forma em cubos e sofrer processo de congelamento rápido, através 27/01/2023

Página 36 de 50

de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de metodo de corrente de ar emmovimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono) e deverá es - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 08:56:35 horas, a situação do lote foi finalizada

No dia 27/01/2023, às 08:56:35 horas, no lote (16) - CARNE BOVINA COXÃO DURO EM CUBOS CONGELADA IQF Carne bovina COXÃO DURO tipo do corte em cubos, carne de primeira qualidade, os recortes deverão ser cortados em cubos de dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, extra limpa, com no máximo 10% de gordura, ter no máximo 2% de soro na embalagem, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. O produto deverá se apresentar na forma em cubos e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono) e deverá es - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: O coordenador - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor: BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA. No dia 27/01/2023, às 13:23:02 horas, a situação do lote foi finalizada.

No lote (16) - CARNE BOVINA COXÃO DURO EM CUBOS CONGELADA IQF Carne bovina COXÃO DURO tipo do corte em cubos, carne de primeira qualidade, os recortes deverão ser cortados em cubos de dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, extra limpa, com no máximo 10% de gordura, ter no máximo 2% de soro na embalagem, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. O produto deverá se apresentar na forma em cubos e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono) e deverá es - nenhum fornecedor foi declarado vencedor.

No dia 08/12/2022, às 10:21:37 horas, no lote (17) - CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS CONGELADA IQF Carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em TIRAS em dimensões de 1 cm x 1 cm x 6 cm com no máximo 8% a 10% de gordura. O

Página 37 de 50

produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio, isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem excesso de exsudato, sem aparencia escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado e deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade; Cor: própria vermelha cereja, sem manchas; Odor: característico de - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 08:55:34 horas, a situação do lote foi

No dia 27/01/2023, às 08:55:34 horas, no lote (17) - CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS CONGELADA IQF Carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em TIRAS em dimensões de 1 cm x 1 cm x 6 cm com no máximo 8% a 10% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio, isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado e deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade; Cor: própria vermelha cereja, sem manchas; Odor: característico de - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: O coordenador - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor: ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI. No dia 27/01/2023, às 13:23:19 horas, a situação do lote foi finalizada.

No lote (17) - CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS CONGELADA IQF Carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em TIRAS em dimensões de 1 cm x 1 cm x 6 cm com no máximo 8% a 10% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio, isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado e deverá estar de acordo com 27/01/2023

Página 38 de 50

a legislação vigente. Aspecto: próprio, textura firme, não amplecida e superfície sem limosidade; Cor: própria vermelha cereja, sem manchas; Odor: característico de - nenhum fornecedor foi declarado vencedor.

No dia 08/12/2022, às 10:31:58 horas, no lote (18) - PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00004_multisalas-02. No dia 27/01/2023, às 09:01:26 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 27/01/2023, às 09:01:26 horas, no lote (18) - PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: O coordenador - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor: BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA. No dia 27/01/2023, às 13:23:38 horas, a situação do lote foi finalizada.

No lote (18) - PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios,

N W

Página 39 de 50

abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; - nenhum fornecedor foi declarado vencedor.

No dia 08/12/2022, às 09:08:09 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (1) - ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e 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 modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, 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 n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos,. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:08:20 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (2) - CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico COM NO MÁXIMO 2KG. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

ROOM

Página 40 de 50

No dia 08/12/2022, às 09:08:29 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELAMARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (3) - COXINHAS DE ASA DE FRANGO: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada

No dia 08/12/2022, às 09:08:40 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (4) - CARNE BOVINA EM CUBOS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:09:01 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (5) - CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO: Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote,

Página 41 de 50

desta forma está desclassificada.

Folha N°:

No dia 08/12/2022, às 09:09:15 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELAMARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (6) - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO: Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado a temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg. Unidade do fornecimento: quilograma. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. estado de descongelamento. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:09:24 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (7) - FRANGO (INTEIRO): - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS | ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPPo.

COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS

ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:09:38 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (8) - LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA; entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%,

ágina 42 de 50

máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade de verá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:09:47 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (9) - LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA; entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, po. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:10:09 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (11) - PERNIL EM CUBOS Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA RESERVADA PARA MICRO EMPRESAS ME E EMPRESAS DE PEQUENOS PORTE EPP PEQUENOS PORTE EPP. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:10:17 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO

Página 43 de 50

27/01/2023

05160169628, no lote (12) - SALSICHA TIPO HOT DOG GONGELADA; entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária),da emulsão de carne de uma ou mais especies 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. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevros. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:10:25 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (13) - FILÉ DE TILÁPIA: Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados sadios, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao filé de tilápia. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de 18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12oC, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 d. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:10:34 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (14) - PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (abatidos sob inspeção sanitária), 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 27/01/2023

ágina 44 de 50

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 engues cópicos 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,. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:10:43 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:10:52 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (16) - CARNE BOVINA COXÃO DURO EM CUBOS CONGELADA IQF Carne bovina COXÃO DURO tipo do corte em cubos, carne de primeira qualidade, os recortes deverão ser cortados em cubos de dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, extra limpa, com no máximo 10% de gordura, ter no máximo 2% de soro na embalagem, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. O produto deverá se apresentar na forma em cubos e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono) e deverá es. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o

Página 45 de 50

odital policita anna i	and and co
edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está	desclassificada
_	

S. G. G. G. G. G.	aoomcada.
Folha	No "

No dia 08/12/2022, às 09:11:01 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (17) - CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS CONGELADA IQF Carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em TIRAS em dimensões de 1 cm x 1 cm x 6 cm com no máximo 8% a 10% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio, isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado e deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade; Cor: própria vermelha cereja , sem manchas; Odor: característico de. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 08/12/2022, às 09:11:10 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou a proposta do fornecedor - ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628, no lote (18) - PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952;. O motivo da desclassificação foi: Empresa apresentou o valor unitário do lote, sendo que o edital solicita que seja o valor total do lote, desta forma está desclassificada.

No dia 27/01/2023, às 08:55:15 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor - ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI, no lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, 27/01/2023

Página 46 de 50

cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtidad partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de fegêne. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi. O motivo da desclassificação foi: Amostra reprovada pelo deparatmento responsável.

No dia 27/01/2023, às 08:55:34 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor - ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI, no lote (17) - CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS CONGELADA IQF Carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em TIRAS em dimensões de 1 cm x 1 cm x 6 cm com no máximo 8% a 10% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio, isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado e deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade; Cor: própria vermelha cereja, sem manchas; Odor: característico de. O motivo da desclassificação foi: Amostra reprovada pelo departamento responsável.

No dia 27/01/2023, às 08:56:35 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor - BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA, no lote (16) - CARNE BOVINA COXÃO DURO EM CUBOS CONGELADA IQF Carne bovina COXÃO DURO tipo do corte em cubos, carne de primeira qualidade, os recortes deverão ser cortados em cubos de dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, extra limpa, com no máximo 10% de gordura, ter no máximo 2% de soro na embalagem, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. O produto deverá se apresentar na forma em cubos e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou

Página

Página 47 de 50

nulverização de pitrogânio líquido/secese e un	MING	mau	CONTRAINCE OF
pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de	carbono) e	dever	á es O motivo da
desclassificação foi: Empresa a	, ,		a oo. O motivo da
desclassificação foi: Empresa não apresentou amostra.	Folha	N10.	
	roma	IV .	1000 1000 1000 1000 1000 1000 1000 100

No dia 27/01/2023, às 09:01:26 horas, o Pregoeiro da licitação PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor - BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA, no lote (18) - PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952;. O motivo da desclassificação foi: Empresa não apresentou amostras.

No dia 27/01/2023, às 13:22:47 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor - BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA, no lote (15) - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA CONGELADA IQF A Carne bovina Patinho moída utilizada deverá estar isenta de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras e outros tecidos inferiores e não poderá conter soja e corantes artificiais. Deverá ser obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação e ser processada por meio mecânico em boas condições de higiene. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá se apresentar na forma moída e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologi. O motivo da desclassificação foi: Empresa não manisfestou referente a disponibilidade de fornecimento do lote.

No dia 27/01/2023, às 13:23:02 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor - ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI, no lote (16) - CARNE BOVINA COXÃO DURO EM CUBOS CONGELADA IQF Carne bovina COXÃO DURO tipo do corte em cubos, carne de primeira qualidade, os recortes deverão ser cortados em cubos de dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, extra limpa,

Página 48 de 50

27/01/2023

com no máximo 10% de gordura, ter no máximo 2% de soro na embalagem, isenta de tecidos inferiores com cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem cheiro forte, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. O produto deverá se apresentar na forma em cubos e sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono) e deverá es. O motivo da desclassificação foi: Empresa não manisfestou referente a disponibilidade de fornecimento do lote.

No dia 27/01/2023, às 13:23:19 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor - BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA, no lote (17) - CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS CONGELADA IQF Carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em TIRAS em dimensões de 1 cm x 1 cm x 6 cm com no máximo 8% a 10% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio, isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sem sebo, sem nervos, sem excesso de exsudato, sem aparência escura, sem partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado e deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade; Cor: própria vermelha cereja, sem manchas; Odor: característico de. O motivo da desclassificação foi: Empresa não manisfestou referente a disponibilidade de fornecimento do lote.

No dia 27/01/2023, às 13:23:38 horas, o Pregoeiro da licitação - FABRICIO PEREIRA SILVA - desclassificou o fornecedor - ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI, no lote (18) - PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O Produto deverá estar de acordo

Página 49 de 50

Prefeitura Municipal de

Ribeirão Corrente-SP com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952;. O motivo da desclassificação foi: Empresa não manisfestou referente la disponibilidade de fornecimento do lote.

Pregoeiro:

Publicada a decisão, nesta sessão, e nada mais havendo a tratar, o Pregoeiro da disputa declarou encerrados os trabalhos. Anexo a ata segue relatório contendo informações detalhadas sobre o andamento do processo.

FABRICIO PEREIRA SILVA

Pregoeiro da disputa

ANA LOURINETE COSTA LOBO MONTANHER

Autoridade Competente

dia I atro Caile CLARICE SANTOS DE PAULA

Membro Equipe Apoio

CRISTIANO ALVES DE OLIVEIRA SILVA

Membro Equipe Apoio

ANDRÉ LUIS MATIAS

Membro Equipe Apoio

Proponentes:

07.612.306/0001-48 ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS EIRELI 27.829.568/0001-76 ANGELA MARIA DA SILVA RIBEIRO 05160169628 67.225.862/0001-93 BORGES E CALIXTO MERCEARIA LTDA