



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

ANEXO VII

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 74/2017**

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

**Itens e descrições e quantidades:**

ITEM	Qde.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	MARCA
5	1.125	KG	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO:</b> 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 à 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 microscópicas. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em <b>embalagens de 1kg</b> . Unidade do fornecimento: quilograma.	4,70	5.287,50	CANÇÃO
7	750	KG	<b>LINGUIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;</b> entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ( <b>abatidos sob inspeção sanitária</b> ), 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 ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <b>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</b>	11,25	8.437,50	PAMPLONA



# PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

## Estado de São Paulo

8	750	KG	<p><b>LINGUIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA;</b> entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<b><u>abatidos sob inspeção sanitária</u></b>), 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, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <b>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</b></p>	9,20	6.900,00	FINO SAVOR
13	263	KG	<p><b>PRESUNTO COZIDO;</b> entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<b><u>abatidos sob inspeção sanitária</u></b>), 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, mofo, 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 <b>SEM CAPA DE GORDURA</b>, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. <b>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.</p>	14,30	3.760,90	REAL ALIMENTOS
<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>					<b>24.385,90</b>	

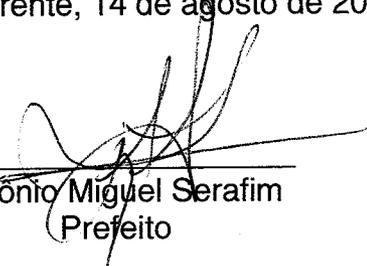


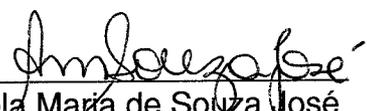
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

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

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

Ribeirão Corrente, 14 de agosto de 2017.

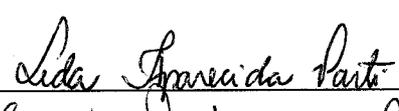
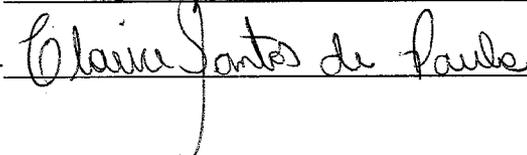
  
Antônio Miguel Serafim  
Prefeito

  
Ângela Maria de Souza José  
Secretaria Municipal de Educação

  
ANTONIO GILBERTO GONÇALVES FRANGOS  
CNPJ nº: 05.948.539/0001-90  
Rua Maria Buzzi, 110 – Jd. Santa Lucia – São Joaquim da Barra-SP  
Gian Carlo Molinari Gonçalves  
RG nº: 41.349.729-X e CPF nº: 368.103.828-79  
Representante da empresa

05.948.539/0001 - 901  
Antonio Gilberto Gonçalves  
Rua Maria Buzzi, n.º 110  
Santa Lucia - CEP: 14.600-001  
São Joaquim da Barra - SP

Testemunhas:

- 1-  RG: 40.106.449-9
- 2-  RG: 48.163.248-7