



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

ANEXO VII

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 71/2017

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	Qtd	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	MARCA
1	150	KG	ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), 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, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 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 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e 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 congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.	13,86	2.079,00	JBS
2	1.875	KG	CARNE BOVINA MOÍDA (PALETA OU MAÇA 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.	14,54	27.262,50	ESTRELA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

			Unidade de fornecimento: quilograma.			
6	75	KG	FRANGO EMPANADO: Pedacos de frango temperados e envoltos pela milanesa, sendo portanto moldados e empanados, de boa qualidade, peso variável entre 15 a 20 gramas por unidade. Deve apresentar cor, sabor, aparência, cheiro característico. Isento de sujidades, quaisquer que seja, parasita e larvas. Embalados em saco transparente, atóxica, contendo informação nutricional do produto, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Marca de referencia Rezende. Unidade de fornecimento: quilograma.	14,08	1.056,00	AURORA
12	1.125	KG	FILE DE TILÁPIA: Filé de tilápia de boa procedência, limpo, sem espinhos. Ótima qualidade, sem tempero, isento de sujidades, mofos e parasitas. Baixo teor de gordura, cheiro, sabor, aparência característicos, sendo embalados em sacos transparentes atóxicos e em condições de higiene adequadas. A entrega deverá ser feita sempre com o produto congelado, seguindo as normas de padrão de qualidade. Unidade de fornecimento: Quilogramas.	30,41	34.211,25	TAMBAQUI
14	50	KG	ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA; entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), 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, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 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 4 Kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e 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 congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA EXCLUSIVA ME E EPP	13,86	693,00	JBS
15	625	KG	CARNE BOVINA MOÍDA (PALETA OU MAÇA 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 pedacos 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. COTA EXCLUSIVA ME E EPP	14,54	9.087,50	ESTRELA
19	25	KG	FRANGO EMPANADO: Pedacos de frango temperados e envoltos pela milanesa, sendo portanto moldados e empanados, de boa qualidade, peso variável entre 15 a 20 gramas por unidade. Deve apresentar cor, sabor, aparência, cheiro característico. Isento de sujidades, quaisquer que seja, parasita e larvas. Embalados em saco	14,08	352,00	AURORA



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE
Estado de São Paulo

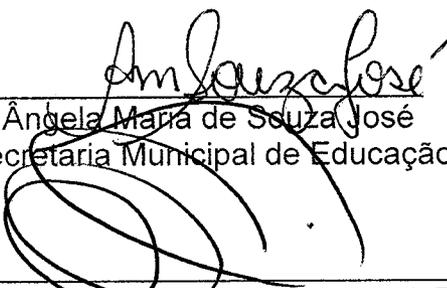
			transparente, atóxica, contendo informação nutricional do produto, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Marca de referencia Rezende. Unidade de fornecimento: quilograma. COTA EXCLUSIVA ME E EPP			
25	375	KG	FILE DE TILÁPIA: Filé de tilápia de boa procedência, limpo, sem espinhos. Ótima qualidade, sem tempero, isento de sujidades, mofos e parasitas. Baixo teor de gordura, cheiro, sabor, aparência característicos, sendo embalados em sacos transparentes atóxicos e em condições de higiene adequadas. A entrega deverá ser feita sempre com o produto congelado, seguindo as normas de padrão de qualidade. Unidade de fornecimento: Quilogramas. COTA EXCLUSIVA ME E EPP	30,41	11.403,75	TAMBAQUI
VALOR TOTAL (R\$)					86.145,00	

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 N° 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 N° 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

BORGES E CALIXTO LTDA – ME
CNPJ nº: 67.225.862/0001-93
Rua: Florêncio de Abreu, 777 – Ribeirão Corrente/SP
Sebastião Donizete Borges
RG nº: 13.438.046 e CPF nº: 029.372.358-32
Representante da empresa

Testemunhas:

1- Beatriz Ap. Pimenta RG: 49.014.751-3
2- Clarice Santos de Paula RG: 48.163.248-7