



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

ANEXO VII

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: 72/2017

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

**Itens e descrições e quantidades:**

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

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



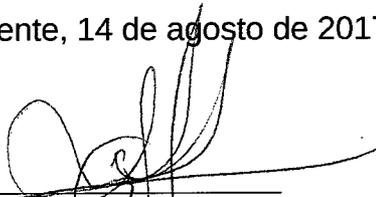
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
**Estado de São Paulo**

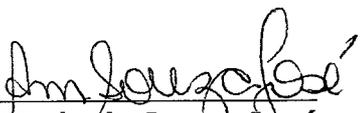
		registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <b>COTA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

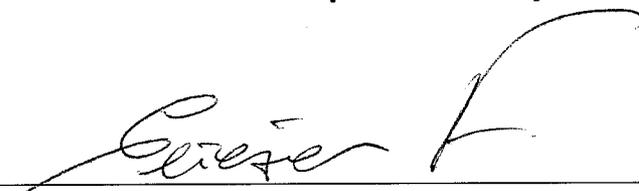
O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, com possível prorrogação conforme a Lei federal Nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

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

Ribeirão Corrente, 14 de agosto de 2017.

  
\_\_\_\_\_  
**Antônio Miguel Serafim**  
Prefeito

  
\_\_\_\_\_  
**Ângela Maria de Souza José**  
Secretaria Municipal de Educação

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

Testemunhas:

1- Beatriz Ap. Pimenta RG: 049.014.751-3  
2- Clarice Santos de Paulo RG: 48.163.248-7