



PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA  
ESTADO DE SÃO PAULO

## TERMO PARCIAL DE HOMOLOGAÇÃO

De posse dos documentos que compõem o processo licitatório da modalidade **Pregão Presencial nº. 26/2016- Processo nº. 43/2016**, que objetiva a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, aves, peixes, ovos, suínos e embutidos), para uso nas unidades escolares do município – Secretaria Municipal de Educação (Sistema de Registro de Preços), realizado conforme ata de sessão pública, datada de 30 de março de 2016, com a presença do Pregoeiro Oficial e da Equipe de Apoio desta Prefeitura Municipal de Itapetininga, **HOMOLOGO** todo o procedimento realizado que **ADJUDICOU** o objeto licitado aos proponentes:

### 1) MODOLOCAMPI AGRICOLA LTDA

CNPJ: 74.555.541/0001-12

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	Vi. Unit	Vi. Total
1	112.500	DZ	Aberta	OVOS BRANCO DE GALINHA PROVENIENTE DE AVE GALINÁCEA, INTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, FRESCO, DE TAMANHO UNIFORME, COR DA CASCA:- BRANCA, PESO TIPO 3 (GRANDE), PESO DA DÚZIA 660 G, PESO UNITÁRIO MÍNIMO:- 55 G, QUALIDADE CLASSE A, PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL. EMBALEGEM BANDEJA DE PAPELÃO DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, TER RÓTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	CALDANA	R\$ 3,75	R\$ 421.875,00

### 2) EVANDRO LUIZ GUILHEN - ME

CNPJ: 14.719.141/0001-73

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	Vi. Unit	Vi. Total
3	22.500	KG	Aberta	PEIXE - FILÉ CONGELADO DE CAÇÃO INTEGROS, LIMPOS, EVISCERADOS, LIVRES DE ESPINHOS, ESCAMAS OU RESÍDUOS DE VISCERAS, PEIXES CARTILAGINOSOS, CORTADOS EM CUBOS UNIFORMES, SENDO OPCIONAL O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS E ADIÇÃO DE OUTRAS SUBSTANCIAS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER CONGELADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -15°C E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. EMBALAGEM SACO POLIETILENO ATÓXICO, DENTRO DE CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO, CONTENDO 1 KG, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE	PESCADOS FONTOLAN (SIF 1393)	R\$ 13,40	R\$ 301.500,00
13	37.500	KG	Aberta	CARNE SUINA EM CUBO OU ISCA, SEM OSSO A PARTIR DO PERNIL TRASEIRO DO PORCO, ACIMA DO JOELHO, CORTE NOBRE DO SUINO, DEVE SER PROCESSADA A PARTIR DE PEÇAS COM NO MÁXIMO 9% DE GORDURA, SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, TER NO MÁXIMO 1% DE SORO NA EMBALAGEM,	PROVASI	R\$ 15,90	R\$ 596.250,00



**PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA**  
 ESTADO DE SÃO PAULO

				CORTES EM CUBOS MEDINDO (3X3X3), EXTRA LIMPOS, DEVENDO SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO EM TEMPERATURA DE -30°C, MANTIDO NA EMBALAGEM ORIGINAL E ARMAZENADO EM CÂMARAS FRIGORÍFICAS AFERIDAS -12°C, PODERÁ SER SOLICITADO FORNECIMENTO DE CORTES DE CARNE TIPO CUBOS, EM ISCA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE A ENTREGA NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 15 DIAS DA DATA FABRICAÇÃO, EMBALAGEM A VÁCUO TIPO "CRY-O- VAC", TERMO ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE OU LEITOSA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE COM RÓTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO (SIF, SISP OU SIM) - PESO LIQUIDO DE 01 A 02 KG.			
25	7.500	KG	Reservada	PEIXE - FILÉ CONGELADO DE CAÇÃO INTEGROS, LIMPOS, EVISCERADOS, LIVRES DE ESPINHOS, ESCAMAS OU RESÍDUOS DE VISCERAS, PEIXES CARTILAGINOSOS, CORTADOS EM CUBOS UNIFORMES, SENDO OPCIONAL O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS E ADIÇÃO DE OUTRAS SUBSTANCIAS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER CONGELADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -15°C E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. EMBALAGEM SACO POLIETILENO ATÓXICO, DENTRO DE CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO, CONTENDO 1 KG, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE	PESCADOS FONTOLAN (SIF 1393)	R\$ 13,40	R\$ 100.500,00
<b>TOTAL:</b>							R\$ 998.250,00

**3) JADE AZ COMERCIAL DE ALIMENTOS - EIRELI - EPP**

**CNPJ: 10.670.182/0001-61**

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	VI. Unit	VI. Total
5	30.000	KG	Aberta	CARNE BOVINA EM ISCA, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF, APARADA E CORTADA EM ISCAS. PEÇA PERMITIDA: PATINHO, APRESENTANDO-SE APARADA, ELIMINADA DE CARTILAGEM, APONEVROSES E DO EXCESSO DE GORDURA, DEVENDO SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO EM TEMPERATURA DE -40°C PODERÁ SER SOLICITADO FORNECIMENTO DOS CORTES DE CARNE TIPO CUBOS E EM ISCAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO COM BAIXA DENSIDADE, APROVADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE COM	FRIBOI	R\$ 25,49	R\$ 764.700,00



PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA  
ESTADO DE SÃO PAULO

				RÓTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) - PESO LIQUIDO DE 01 A 02 KG.			
6	15.000	KG	Aberta	CARNE BOVINA MOÍDA COM BATATA E CENOURA, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIÊNE, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF, APARADA E MOÍDA. PEÇA PERMITIDA PATINHO SENDO CORTE CONSTITUÍDO DA MASSA MUSCULAR DA PARTE DIANTEIRA, APRESENTANDO-SE APARADA, ELIMINADA DE CARTILAGEM, APONEVROSES E DO EXCESSO DE GORDURA, DEVENDO SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO EM TEMPERATURA DE -35°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO COM BAIXA DENSIDADE, APROVADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE COM RÓTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA(SIF). - PESO LIQUIDO DE 01 A 05 KG.	TOP CARNES	R\$ 23,40	R\$ 351.000,00
12	45.000	KG	Aberta	FRANGO CONGELADO EM SASSAMI CORTE SASSAMI, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. NA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DAS AVES, NÃO É PERMITIDA A ADMINISTRAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS COM EFEITOS TIREOSTÁTICOS, ANDROGÊNICOS, BEM COMO DE SUBSTÂNCIAS B-AGONISTAS, COM A FINALIDADE DE ESTIMULAR SEU CRESCIMENTO E EFICIÊNCIA ALIMENTAR. DEVE SER CONGELADA EM TECNOLOGIA IQF DE FORMA A GARANTIR A TEMPERATURA - 13°C, OU INFERIOR NO CENTRO DA CARNE DO FRANGO. EMBALAGEM SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO, EMBALAGEM DE 1 KG, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE COM Nº DE REGISTRO NO SIF.	LEVIDA	R\$ 12,84	R\$ 577.800,00
21	9.000	KG	Aberta	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO - CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, AMIDO DE MANDIOCA, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, CEBOLINHA DESIDRATADA EM FLOCOS E SALSA DESIDRATADA EM FLOCOS. ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO PESANDO 19G CADA UNIDADE. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: PROTEÍNA: ≥ 15 % AMIDO: ≤ 3% LIPÍDEOS: ≤ 14 % CLORETO DE SÓDIO: ≤ 1,2 % CARBOIDRATO: ≤ 6 % PRAZO DE VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE DE: 12 MESES / ARMAZENAR À TEMPERATURA DE -12°C (OU MAIS FRIO). EMBALAGEM:	BERTIN	R\$ 25,33	R\$ 227.970,00



PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA  
ESTADO DE SÃO PAULO

				<p>PRIMÁRIA: DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE MULTICAMADAS, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO AZUL, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG</p> <p>SECUNDÁRIA: DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 20 KG</p>			
TOTAL:							R\$1.921.470,00

4) JBS S/A

CNPJ: 02.916.265/0086-59

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	Vi. Unit	Vi. Total
10	30.000	KG	Aberta	HAMBURGUER DE CARNE DE AVES E BOVINA CONTENDO CARNE BOVINA E DE AVES, ÁGUA, GORDURA DE FRANGO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, GORDURA VEGETAL, SAL, MALTODEXTRINA, CONDIMENTO NATURAL, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, SENDO OPCIONAL A ADIÇÃO DE CORANTES NATURAIS. DEVE SER PREPARADO COM CARNES EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SER CONGELADO DE FORMA A GARANTIR QUE APRESENTE A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS ENQUANTO CONGELADA, TEMPERATURA QUE DEVERA TAMBÉM SER EMPREGADA NO ARMAZENAMENTO. A PORCENTAGEM DE SOJA OU DERIVADOS DEVE SER ESPECIFICADA PELA EMPRESA NA FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS, QUE DEVERÁ SER ENTREGUE APÓS FIRMAR O CONTRATO. PESO LIQUIDO UNITÁRIO DE 50 A 60 G, SENDO TOLERADA UMA VARIAÇÃO DE ATÉ 5% PARA MAIS OU PARA MENOS, SENDO EM EMBALAGEM SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO, EMBALAGEM DE 2 KG, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE A DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM Nº DE REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM, ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE	FRIBOI	R\$ 12,30	R\$ 369.000,00
16	15.000	KG	Aberta	FIGADO BOVINO EM ISCAS SEM A PELICULA QUE O ENVOLVE, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF E MANTIDO SOB CONGELAMENTO, EMBALAGEM SACO POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COMPATIVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, EMBALAGEM DE 1 KG, COM Nº DE REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM, ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	FRIBOI	R\$ 18,00	R\$ 270.000,00
18	9.000	KG	Aberta	QUIBE CONGELADO PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE CARNE BOVINA, ÁGUA, ESPECIARIAS,	FRIBOI	R\$ 13,50	R\$ 121.500,00



**PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA**  
 ESTADO DE SÃO PAULO

				<p>PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, SAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA. DEVENDO SER CONGELADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -25°C E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 1 A 2 KG, SACO POLIETILENO ATÓXICO, DENTRO DE CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE NÃO INFERIOR A LEGISLAÇÃO VIGENTE</p>		
<b>TOTAL:</b>						<b>R\$760.500,00</b>

**5) FENIX INDÚSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

**CNPJ: 61.714.994/0001-00**

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	VI. Unit	VI. Total
15	22.500	KG	Aberta	<p>EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES RECORTES DE FILÉ DE PEITO OU COXA E SOBRECORA, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, PTS, CORANTES NATURAIS, VEGETAIS (CENOURA-BRÓCOLIS-MILHO). O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO NA EMBALAGEM ORIGINAL SENDO SACO POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, EMBALAGEM DE 2,5 A 03 KG DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, ARMAZENADAS EM CÂMARAS FRIGORÍFICAS, AFERIDAS - 18°C, ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PRODUTO COM Nº DE REGISTRO NO SIF E VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES, SENDO QUE A ENTREGA NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p>	BAITA	R\$ 12,85	R\$ 289.125,00
22	6.000	KG	Aberta	<p>EMPANADO DE PEIXE OBTIDO A PARTIR DE FILÉS DE MERLUZA, SADIO. A CARNE DO PEIXE MERLUZA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES CAPAZES OU NÃO MASCARAR OU ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES DO PESCADO. OS FILÉS DE PEIXE MERLUZA DEVEM SER MOÍDOS E HOMOGENEIZADOS ACRESCIDOS DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, ACRESCENTANDO-LHES APENAS CARACTERÍSTICAS DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA. O PRODUTO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, SAL E LEVEDO DE CERVEJA, (SEM PIMENTA) EM FORMATO COM TEMAS E/OU FIGURAS COMO PEIXES, CAVALOS MARINHOS, ESTRELAS DO MAR, ENTRE OUTROS. CADA UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 20 A 25 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR SEMPRE EM TEMPERATURA CONGELADA, EM CONDIÇÕES PARA ARMAZENAMENTO DE -18º C OU MAIS</p>	MAGIC FISH	R\$ 14,00	R\$ 84.000,00



PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA  
ESTADO DE SÃO PAULO

				<p>FRIO. O PRAZO DE VALIDADE DEVER SER MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A) O TRANSPORTE DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADO POR VEÍCULOS FRIGORIFICADOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS, QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DO PRODUTO A -18° C OU MAIS FRIO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. B) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO MÍNIMA DE 100 GR): CARBOIDRATOS TOTAIS MÁXIMO DE 18%, PROTEÍNAS MÍNIMO DE 12%, GORDURAS TOTAIS MÁXIMA DE 10%, GORDURAS TRANS 0 GR (ISENTO), FIBRAS MÍNIMO 0,5%. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCÇÃO COMO: ASPECTO: PRÓPRIO E FIRME; COR: PRÓPRIO E UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS; ODOR: PRÓPRIO E AGRADÁVEL; SABOR: PRÓPRIO E AGRADÁVEL; CONSISTÊNCIA / TEXTURA: PRÓPRIA CROCANTE. C) EMBALAGEM: AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVEREM SER CONFECCIONADAS EM PLÁSTICO DE ALTA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, COMPATÍVEL COM O CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO, RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO EM BAIXAS TEMPERATURAS, COM LACRES POR TERMOSOLDAGEM. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 2,5 KG A 03 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE RESOLUÇÕES RDC Nº 359/03 E RDC 360/03. AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DEVERÃO SER EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE A IMPACTOS E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, COM CAPACIDADE DE 10 KG DO PRODUTO. AS CAIXAS DE PAPELÃO DEVERÃO SER LACRADAS POR FITA GOMADA OU ETIQUETAS ADESIVAS PARA GARANTIA DE INVIOABILIDADE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA, PRODUTO EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p>			
							R\$373.125,00

6) MULT BEEF COMERCIAL LTDA  
CNPJ: 02.886.959/0001-00

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	Vi. Unit	Vi. Total
14	9.000	KG	Aberta	CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (IQF) – PERNIL DE SUÍNO DESOSSADO E MOÍDO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) A TEMPERATURA DE -35° C, MANTENDO A	MULT BEEF	R\$ 17,50	R\$ 157.500,00



PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA  
ESTADO DE SÃO PAULO

				TEMPERATURA INTERNA DE -18°C, EMBALADO EM SACOS DE NYLON POLY LITOGRAFADOS/ETIQUETADOS E SELADOS COM PESO LÍQUIDO DE 1KG A 5KG. COM REGISTRO NO SIF, CONFORME LEGISLAÇÃO.			
--	--	--	--	---	--	--	--

**7) BAITA ALIMENTOS COMERCIAL LTDA - EPP**

**CNPJ: 14.717.489/0001-21**

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	VI. Unit	VI. Total
37	7.500	KG	Reservada	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES RECORTES DE FILÉ DE PEITO OU COXA E SOBRECOXA, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, PTS, CORANTES NATURAIS, VEGETAIS (CENOURA-BRÓCOLIS-MILHO). O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO NA EMBALAGEM ORIGINAL SENDO SACO POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, EMBALAGEM DE 2,5 A 03 KG DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, ARMAZENADAS EM CÂMARAS FRIGORIFICAS, AFERIDAS - 18°C, ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PRODUTO COM Nº DE REGISTRO NO SIF E VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES, SENDO QUE A ENTREGA NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.	BAITA	R\$ 12,85	R\$ 96.375,00
44	2.000	KG	Reservada	EMPANADO DE PEIXE OBTIDO A PARTIR DE FILÉS DE MERLUZA, SADIO. A CARNE DO PEIXE MERLUZA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES CAPAZES OU NÃO MASCARAR OU ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES DO PESCADO. OS FILÉS DE PEIXE MERLUZA DEVEM SER MOÍDOS E HOMOGENEIZADOS ACRESCIDOS DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, ACRESCENTANDO-LHES APENAS CARACTERÍSTICAS DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA. O PRODUTO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, SAL E LEVEDO DE CERVEJA, (SEM PIMENTA) EM FORMATO COM TEMAS E/OU FIGURAS COMO PEIXES, CAVALOS MARINHOS, ESTRELAS DO MAR, ENTRE OUTROS. CADA UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 20 A 25 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR SEMPRE EM TEMPERATURA CONGELADA, EM CONDIÇÕES PARA ARMAZENAMENTO DE -18° C OU MAIS FRIO. O PRAZO DE VALIDADE DEVER SER MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A) O TRANSPORTE DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADO POR VEÍCULOS FRIGORIFICADOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS, QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DO PRODUTO A -18° C OU MAIS FRIO EM	MAGIC FISH	R\$ 16,85	R\$ 33.700,00



PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA  
ESTADO DE SÃO PAULO

				<p>PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. B) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO MÍNIMA DE 100 GR): CARBOIDRATOS TOTAIS MÁXIMO DE 18%, PROTEÍNAS MÍNIMO DE 12%, GORDURAS TOTAIS MÁXIMA DE 10%, GORDURAS TRANS 0 GR (ISENTO), FIBRAS MÍNIMO 0,5%. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCÇÃO COMO: ASPECTO: PRÓPRIO E FIRME; COR: PRÓPRIO E UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS; ODOR: PRÓPRIO E AGRADÁVEL; SABOR: PRÓPRIO E AGRADÁVEL; CONSISTÊNCIA / TEXTURA: PRÓPRIA CROCANTE. C) EMBALAGEM: AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVEM SER CONFECCIONADAS EM PLÁSTICO DE ALTA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, COMPATÍVEL COM O CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO, RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO EM BAIXAS TEMPERATURAS, COM LACRES POR TERMOSOLDAGEM. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 2,5 KG A 03 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE RESOLUÇÕES RDC Nº 359/03 E RDC 360/03. AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DEVERÃO SER EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE A IMPACTOS E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, COM CAPACIDADE DE 10 KG DO PRODUTO. AS CAIXAS DE PAPELÃO DEVERÃO SER LACRADAS POR FITA GOMADA OU ETIQUETAS ADESIVAS PARA GARANTIA DE INVIOABILIDADE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA, PRODUTO EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p>			
TOTAL:							R\$130.075,00

**8) SAN VALENTIN INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA EPP**  
**CNPJ: 22.893.950/0001-25**

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	Vi. Unit	Vi. Total
27	10.000	KG	Reservada	CARNE BOVINA EM ISCA, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF, APARADA E CORTADA EM ISCAS. PEÇA PERMITIDA: PATINHO, APRESENTANDO-SE APARADA, ELIMINADA DE CARTILAGEM, APONEVROSES E DO EXCESSO DE GORDURA, DEVENDO SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO EM TEMPERATURA DE -40°C PODERÁ SER	MULTIBEEF	R\$ 21,64	R\$ 216.400,00



PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA  
ESTADO DE SÃO PAULO

				SOLICITADO FORNECIMENTO DOS CORTES DE CARNE TIPO CUBOS E EM ISCAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO COM BAIXA DENSIDADE, APROVADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE COM RÓTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) - PESO LIQUIDO DE 01 A 02 KG.			
32	10.000	KG	Reservada	HAMBURGUER DE CARNE DE AVES E BOVINA CONTENDO CARNE BOVINA E DE AVES, ÁGUA, GORDURA DE FRANGO, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, GORDURA VEGETAL, SAL, MALTODEXTRINA, CONDIMENTO NATURAL, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, SENDO OPCIONAL A ADIÇÃO DE CORANTES NATURAIS. DEVE SER PREPARADO COM CARNES EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SER CONGELADO DE FORMA A GARANTIR QUE APRESENTE A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS ENQUANTO CONGELADA, TEMPERATURA QUE DEVERÁ TAMBÉM SER EMPREGADA NO ARMAZENAMENTO. A PORCENTAGEM DE SOJA OU DERIVADOS DEVE SER ESPECIFICADA PELA EMPRESA NA FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS, QUE DEVERÁ SER ENTREGUE APÓS FIRMAR O CONTRATO. PESO LIQUIDO UNITÁRIO DE 50 A 60 G, SENDO TOLERADA UMA VARIAÇÃO DE ATÉ 5% PARA MAIS OU PARA MENOS, SENDO EM EMBALAGEM SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO, EMBALAGEM DE 2 KG, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE A DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM Nº DE REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM, ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE	SEARA	R\$ 14,75	R\$ 147.500,00
35	12.500	KG	Reservada	CARNE SUINA EM CUBO OU ISCA, SEM OSSO A PARTIR DO PERNIL TRASEIRO DO PORCO, ACIMA DO JOELHO, CORTE NOBRE DO SUINO, DEVE SER PROCESSADA A PARTIR DE PEÇAS COM NO MÁXIMO 9% DE GORDURA, SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, TER NO MÁXIMO 1% DE SORO NA EMBALAGEM, CORTES EM CUBOS MEDINDO (3X3X3), EXTRA LIMPOS, DEVENDO SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO EM TEMPERATURA DE -30°C, MANTIDO NA EMBALAGEM ORIGINAL E ARMAZENADO EM CÂMARAS FRIGORÍFICAS AFERIDAS -12°C, PODERÁ SER SOLICITADO FORNECIMENTO DE CORTES DE CARNE TIPO CUBOS, EM ISCA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE A ENTREGA NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 15 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO, EMBALAGEM A VÁCUO TIPO "CRY-O- VAC", TERMO ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE OU	MULTIBEFF	R\$ 19,00	R\$ 237.500,00



**PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA**  
 ESTADO DE SÃO PAULO

				LEITOSA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE COM RÓTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO (SIF, SISP OU SIM) - PESO LÍQUIDO DE 01 A 02 KG.			
36	3.000	KG	Reservada	CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (IQF) – PERNIL DE SUÍNO DESOSSADO E MOÍDO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) A TEMPERATURA DE -35º C, MANTENDO A TEMPERATURA INTERNA DE -18ºC, EMBALADO EM SACOS DE NYLON POLY LITOGRAFADOS/ETIQUETADOS E SELADOS COM PESO LÍQUIDO DE 1KG A 5KG. COM REGISTRO NO SIF, CONFORME LEGISLAÇÃO.	MULTIBEFF	R\$ 17,50	R\$ 52.500,00
39	12.500	KG	Reservada	FRANGO EM PEDAÇO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO - COXA E SOBRECOPA. CORTE COXA E SOBRECOPA, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. NA ALIMENTAÇÃO E PRODUÇÃO DAS AVES NÃO É PERMITIDA A ADMINISTRAÇÃO DE SUBSTÂNCIAS COM EFEITOS TIREOSTÁTICOS, ANDROGÊNICOS, ESTROGÊNICOS, BEM COMO DE SUBSTÂNCIAS B- AGONISTAS, COM A FINALIDADE DE ESTIMULAR SEU CRESCIMENTO E EFICIÊNCIA ALIMENTAR. A CARNE DE FRANGO DEVE SER CONGELADA DE FORMA A GARANTIR A TEMPERATURA -12ºC OU INFERIOR NO CENTRO DA CARNE DO FRANGO. EMBALAGEM SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, GRAMPEADO MECANICAMENTE OU TERMOSSOLDADO, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, EMBALAGEM DE 1 KG, COM Nº DE REGISTRO NO SIF, ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	RIVELLI	R\$ 12,50	R\$ 156.250,00
43	3.000	KG	Reservada	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO - CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, AMIDO DE MANDIOCA, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, CEBOLINHA DESIDRATADA EM FLOCOS E SALSA DESIDRATADA EM FLOCOS. ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO PESANDO 19G CADA UNIDADE. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: PROTEÍNA: ≥ 15 % AMIDO: ≤ 3% LIPÍDEOS: ≤ 14 % CLORETO DE SÓDIO: ≤ 1,2 % CARBOIDRATO: ≤ 6 % PRAZO DE VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE DE: 12 MESES / ARMAZENAR À TEMPERATURA DE -12ºC (OU MAIS FRIO). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE MULTICAMADAS, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO AZUL, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG	MINERVA	R\$ 26,29	R\$ 78.870,00



PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA  
ESTADO DE SÃO PAULO

				SECUNDÁRIA: DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 20 KG				
							TOTAL:	R\$889.020,00

9) MARTINUCCI COM. E REPR. DE PROD. ALIMENTICIOS EM GERAL - EIRELLI - EPP.  
CNPJ: 18.097.272/0001-17

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	VI. Unit	VI. Total
31	10.000	KG	Reservada	SALSICHA HOT DOG CONGELADA - PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA) EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU PROCESSO DE EXTRUSÃO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: A RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08/07/2003 – ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 – ANVISA/MS; PORTARIAS Nº 167 1002 DA SVS/MS; PORTARIA Nº 540 DE 27/10/1997 – SVS/MS; DECRETO Nº 12.486/1978 DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO – CVS – 6 DE 1999, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4 DE 2000 DO MAPA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA COM CARNES E TOUCINHOS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO SENDO PERMITIDA A SUBSTITUIÇÃO DE TOUCINHO POR GORDURAS BOVINAS E NEM O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS, CANINOS E FELINOS, NEM TECIDOS INFERIORES TAIS COMO PELE E CARTILAGENS (CONSTAR NO LAUDO). A PORCENTAGEM DE ÁGUA E/OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LÍQUIDO EM PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORAÇÕES SEM UNIFORMIDADES. O PESO DE CADA UNIDADE DE SALSICHA DEVERÁ SER DE 40 (QUARENTA) A 50 (CINQUENTA) GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: À VÁCUO, TERMO FORMADA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E LACRADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO,	SADIA	R\$ 9,50	R\$ 95.000,00



**PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA**  
 ESTADO DE SÃO PAULO

				<p>COM CAPACIDADE DE 3 (TRÊS) QUILOS POR EMBALAGEM.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO ADEQUADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 (DOZE) QUILOS. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC Nº 359 E 360 DE 2003 DA ANVISA.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: - ASPECTO: PRÓPRIO, COR: PRÓPRIA, ROSADA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS; ODOR E TEXTURA: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - AMIDO: MÁXIMO DE 2% P/P; UMIDADE: MÁXIMO DE 65% P/P; GORDURA: MÁXIMO DE 20% P/P; PROTEÍNA: 12% P/P; CLORETO DE SÓDIO: MÁXIMO DE 2% P/P.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS:- O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER MATERIAIS ESTRANHOS AO PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DEVENDO SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08/07/2003 – ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: - NITRITO: MÁXIMO DE 0, 015G/100G – EXPRESSO EM NITRITO DE SÓDIO (CRÍTICO); NITRATO: MÁXIMO DE 0, 030G/100G – EXPRESSO EM NITRATO DE SÓDIO (CRÍTICO); CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIA (CRÍTICO)</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: - O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>PRAZO DE FABRICAÇÃO: - O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA..</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

**10) BF DISTRIBUIDORA EIRELI - EPP.**

**CNPJ: 19.066.718/0001-09**

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição	MARCA	VI. Unit	VI. Total
38	5.000	KG	Reservada	FIGADO BOVINO EM ISCAS SEM A PELICULA QUE O ENVOLVE, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF E MANTIDO SOB CONGELAMENTO, EMBALAGEM SACO POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COMPATIVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO, EMBALAGEM DE 1 KG, COM Nº DE REGISTRO NO SIF, SISP OU SIM, ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	JBS/ FRIBOI	R\$ 18,00	R\$ 90.000,00
40	3.000	KG	Reservada	QUIBE CONGELADO PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE CARNE BOVINA, ÁGUA, ESPECIARIAS, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, SAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA. DEVENDO SER CONGELADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -25°C E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 1 A 2 KG, SACO POLIETILENO ATÓXICO, DENTRO DE CAIXAS	JBS/ FRIBOI	R\$ 13,50	R\$ 40.500,00



PREFEITURA do MUNICÍPIO de ITAPETININGA  
ESTADO DE SÃO PAULO

				DE PAPELÃO ONDULADO, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE NÃO INFERIOR A LEGISLAÇÃO VIGENTE				
							TOTAL:	R\$130.500,00

Os itens a baixos foram considerados fracassados:

Item	Quant.	Unid.	Tipo Cota	Descrição
28	5.000	KG	Reservada	CARNE BOVINA MOÍDA COM BATATA E CENOURA, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIÊNE, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF, APARADA E MOÍDA. PEÇA PERMITIDA P A T I N H O SENDO CORTE CONSTITUÍDO DA MASSA MUSCULAR DA PARTE DIANTEIRA, APRESENTANDO-SE APARADA, ELIMINADA DE CARTILAGEM, APONEVROSES E DO EXCESSO DE GORDURA, DEVENDO SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO EM TEMPERATURA DE -35°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO COM BAIXA DENSIDADE, APROVADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE COM RÓTULO E ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA(SIF). - PESO LÍQUIDO DE 01 A 05 KG.
42	5.000	KG	Reservada	CARNE MOÍDA CONGELADA DE FRANGO (IQF) - PEITO DE FRANGO DESOSSADO E MOÍDO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) A TEMPERATURA DE -35° C, MANTENDO A TEMPERATURA INTERNA DE -18°C, EMBALADO EM SACOS DE NYLON POLY LITOGRAFADOS/ETIQUETADOS E SELADOS COM PESO LÍQUIDO DE 1KG A 5KG. COM REGISTRO NO SIF, CONFORME LEGISLAÇÃO.

Proceda-se a seguir, às providências complementares como comunicado e ou publicação e empenhamento, para os efeitos legais.

Itapetininga, 08 de abril de 2016.

**HIRAM AYRES MONTEIRO JUNIOR**  
**PREFEITO MUNICIPAL**