**PREGÃO PRESENCIAL N° 011/2013 – REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES DE CARNES, EMBUTIDOS E IOGURTES, DESTINADOS A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PEO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.**

**PERÍODO DE 15/10/2013 A 14/01/2014 – 3º TRIMESTRE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 1 | **CARNE BOVINA CONGELADA MOIDA** – (Patinho). Carne bovina, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinaria e com registro no SISP, SIF e DIPOA. A carne moída, congelada (à temperatura que garanta que o produto atinja -18ºC deverá conter no máximo 10% de gordura, ausencia de cartilagens, ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Deve apresentar-se com aspecto proprio não amolecida e nem pegajosa, sem exsudato, partes flácidas com indicios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausencia de parasitos, larvas ou sujidades. Quanto à perda de agua no descongelamento, não poderá ser superior a 3%. Embalagem primaria: O produto deverá estar congelado e embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o periodo de validade do produto. Não será aceito embalagem com rachaduras na superficie, nem acúmulo de líquido no interior, ou cristais de gelo na superficie do produto, pois demonstram descongelamento e recongelamento. Os pacotes deverão conter peso de 01 a 02 kg. Deverá estar de acordó com a NTA 02 e 03 – decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22.444/97 e Resolução RDC 359 e 360. | JBS S/A | R$ 7,74 |  |
| 2 | **CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS- (Coxão mole)**. Carne bovina, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinaria e com registro no SISP, SIF e DIPOA. A carne deverá obedecer o tamanho de 3 cm x 3 cm, congelada (à temperatura que garanta que o produto atinja -18ºC, deverá conter no máximo 10% de gordura, ausencia de cartilagens, ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Deve apresentar-se com aspecto proprio não amolecida e nem pegajosa, sem exsudato, partes flácidas com indicios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausencia de parasitos, larvas ou sujidades. Quanto a perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 3%. Embalagem primária: O produto deverá estar congelado e embalado a vácuo, em embalagem plástica flexivel, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o periodo de validade do produto. Não será aceito embalagem com rachaduras na superficie, nem acúmulo de líquido no interior, ou cristais de gelo na superficie do produto, pois demonstram descongelamento e recongelamento. Os pacotes deverão conter peso de 01 a 02 kg. Deverá estar de acordó com a NTA 02 e 03 – decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22.444/97 e Resolução RDC 359 e 360. | GANIKO E MIGUEL LTDA. - EPP | R$ 10,58 |  |
| 3 | **COXA E SOBRE COXA DE FRANGO** – Cortes de coxa e sobrecoxa de frango congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -18ºC, com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP, SIF e DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração,porcionada com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles, SEM INJEÇÃO DE ÁGUA. Embalagem primaria: O produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento, os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a Portaria CVS 6 de 10/03/1999 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 – NTA 03; Resolução RDC nº 359 e 360. | GANIKO E MIGUEL LTDA. - EPP | R$ 4,40 |  |
| 4 | **COXINHA DA ASA DE FRANGO** - Cortes de coxinha da asa de frango congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -18ºC, com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP, SIF e DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração,porcionada com gramatura de 30 a 50 gramas, SEM INJEÇÃO DE ÁGUA. Embalagem primaria: O produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento, os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a Portaria CVS 6 de 10/03/1999 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 – NTA 03; Resolução RDC nº 359 e 360. | GANIKO E MIGUEL LTDA. - EPP | R$ 6,90 |  |
| 5 | **MORTADELA FATIADA** - Entende-se por mortadela, o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de suínos, bovinos, e de aves, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. O embutido deverá ser preparado com carnes de diferentes espécies de animais de açougue (carne suína, carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, toucinho suíno, miúdo de suíno, pele de frango), carnes mecanicamente separadas, até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue, pele e tendões no limite máximo de 10% e gordura. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfribrilinação mão poderá ser feita a mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em ou em proporções diferentes das constantes da formula aprovada. A mortadela, depois de embutida deverá ser atada em seções mais ou menos uniformes. O embutido não deverá apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato liquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. O embutido deverá ser manipulado em condições higiênicas sanitárias satisfatórias. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. No embutido não será permitida a adição de corantes artificiais. O produto deve ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo. O produto deve estar em acordo com a legislação vigente, em especial: a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS; Resolução nº 12 de 02/01/2001 da ANVISA/MS, Portaria nº 1002/1004 de 11/12/98 SVS/MS; Portaria 540 de 27/10/97 – SVS/MS; Portaria nº 6 – CVS/99; Portaria 368 de 04/09/97 do MAA; Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00; Instrução Normativa nº 20 de 21/07/99 – MAA. Toda carne usada para elaboração da mortadela deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30.691 de 29/03/52. O produto deverá estar de acordo com as Normas Tecnicas de Alimentos (NTA 5) do decreto Estadual nº 12.436 de 20/10/78. Caracteristicas físico-quimicas: umidade: máxima de 65%, Proteina: mínimo de 12%, gordura: máxima de 30%, carboidratos: máxima de 10%, Amido: máximo de 5%. Embalagem primaria: O produto deverá ser resfriado, em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, com rótulo adesivo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso liquido de 1,5 ( um e meio) kg por embalagem, sendo 100 fatias por pacote, ou 15 gramas por fatia. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias e fabricação anterior a 15 (quinze) dias da entrega do produto. O produto deve ter registro no SIF. A presentar ficha técnica do produto. | FRACASSADO | R$ \*\*\*\*\* |  |
| 6 | **PEITO DE FRANGO CONGELADO** – Em peça, sem tempero, congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -18ºC, com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SISP, SIF e DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração,porcionada. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 5 % de gordura e peles, SEM INJEÇÃO DE ÁGUA. Embalagem primaria: O produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento, os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a Portaria CVS 6 de 10/03/1999 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 – NTA 03; Resolução RDC nº 359 e 360. | GANIKO E MIGUEL LTDA. - EPP | R$ 5,90 |  |
| 7 | **IOGURTE** – Sabor morango, pêssego, coco ou leite condensado. Embalagem primaria: plástica, atóxica, resistente, contendo de 120 ml a 150 ml. O produto deve estar inscrito na Secretaria da Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo – SISP, com número de inspeção. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias. Apresentar ficha técnica do produto. | FABRICA DE LATICÍNIO KINATURAL LTDA. - ME | R$ 0,44 |  |
| 8 | **QUEIJO PROCESSADO PASTEURIZADO SABOR PRATO – FATIADO** – É o produto obtido da fusão e emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias na qual o queijo constitua o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido a processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97 – MAPA; Resolução nº 12 de 02/01/01 da ANVISA/MS; decreto nº 30.691 de 29/03/52, Alterado pelo Decreto nº 2.244 de 04/06/97; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 da MAPA; resolução RDC nº 359 de 23/12/03 da ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 da ANVISA/MS. O produto deverá conter em sua composição: queijos ( leite pasteurizado, sal fermento lácteo, cloreto de cálcio, coalho e corante natural de urucum), água, gordura vegetal, leite em pó desnatado e/ou integral, amido modificado, soro de leite em pó, proteína concentrada de leite e soro de leite em pó, proteína concentrada de leite e/ou caseína e/ou caseinato, malto dextrina, emulsificantes, regulador de acidez, aroma idêntico ao natural de queijo prato, corante natural de urucum, conservante e antiaglutinante lecitina de soja, não contendo glúten. Deverá ser elaborado com queijos previamente tratados, sendo proibida a utilização de queijos não aptos para o consumo humano. Os ingredientes que não fazem parte da base láctea, exceto a água, isolados ou combinados, deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final. O teor de amido ou amidos modificados não poderá superar 3% (m/m) do produto final. Poderá conter os aditivos até as concentrações máximas estabelecidas na Portaria mº 356, de 04/09/97 do MAPA. Deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas e que confiram ao produto uma proteção adequada. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Praticas de fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas – (Valores Centesimais): umidade (g/100 g): máxima de 70,0; Matéria gorda em extrato seco (g/100g): de 35,0 a 55,0%; Sódio: máxima de 120 mg dna porção de 30 (trinta) gramas. Embalagem primaria: embalagem plástica em poliéster/polipropileno biorientado, transparente, atóxico, fechado por termossoldagem. Deverá atender a legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105 de 19/05/99 da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso liquido unitário de 12 (doze) a 15 (quinze) gramas, o qual deve ser determinado pela empresa na Ficha Técnica e mantido durante o fornecimento, sendo embalagens com capacidade de 02 a 03 kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses, o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 20 (vinte) dias da entrega do produto. O produto deve ter registro no SIF. Apresentar ficha técnica do produto. | BRF BRASIL FOODS S/A. | R$ 21,60 |  |

Registro, 15 de janeiro de 2013.

# DÉBORA GOETZ

 Secretária Municipal de Administração