**PREGÃO PRESENCIAL N° 035/2014 – REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE CARNES, EMBUTIDOS E IOGURTES PARA OS DIVERSOS SEGMENTOS DESTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.**

**PERÍODO DE 22/04/2014 A 21/07/2014 – 1º TRIMESTRE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **EMPRESA** | **VALOR UNIT.** | **TERMO DE RETI RATIFICAÇÃO** |
| 1 | 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 01kg. 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. | RONIE PETERSON RAMPONI - ME | R$ 5,69 |  |
| 2 | 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 LATICINIO KINATURAL LTDA ME | R$ 0,48 |  |
| 3 | CARNE BOVINA CONGELADA EM ISCAS- (Paleta). 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 1 cm x 5 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 acordo 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. | GN ALIMENTOS LTDA | R$ 10,79 |  |
| 4 | CARNE BOVINA CONGELADA MOIDA – (Acém). 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,  Eliminação excesso de gordura, cartilagens, ossos e pelancas. Deve apresentar-se com aspecto proprio não amolecida e nem pegajosa, 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 kg. Deverá estar de acordo 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. | RONIE PETERSON RAMPONI - ME | R$ 8,85 |  |
| 5 | SALSICHA DE CARNE BOVINA/ SUINA tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. Com aspecto caracteristico, cor propria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor proprio, com adição de agua ou gelo no máximo de 10%. Com registro no SIF ou SISP – Embalagem de 05 kg. | GANIKO & MIGUEL LTDA – EPP | R$ 4,45 |  |
| 6 | 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 & MIGUEL LTDA – EPP | R$ 3,84 |  |
| 7 | 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 01 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. | SUPERMERCADO AJT LTDA - ME | R$ 5,30 |  |

Registro, 22 de julho de 2014.

# DÉBORA GOETZ

Secretária Municipal de Administração