

PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO
REGISTRO-SP

VENCEDORES DO PROCESSO - ADJUDICAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2018
Processo Administrativo Nº 116/2018
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: CLAUDICIR ALVES VASSAO
Data de Publicação: 29/06/2018 10:30:10

TOTAL DO PROCESSO: **1.219.342,40**

RONIE PETERSON RAMPONI-ME **01.861.858/0001-03** **393.446,00**

LOTE 1 Quant.: 1 Num: 071 10,85 **Total: 55.986,00**

Item: 1 Unidade: KG Marca: NOVILHO NOBRE Modelo:

Descrição: 030.07.02747 - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA - Congelada, produto cárneo industrializado, obtido somente a partir de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não conter pimenta e/ ou aroma de pimenta em sua composição. O produto deve ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão se apresentar em tamanhos uniformes, livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 15 a 30 gramas. Apresentar teor de gordura máximo de 22%; teor de proteína mínimo de 12%. Deverá ser congelado à temperatura de -12°C ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a instrução normativa nº 20 de 2000 da MAPA, Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS; Portaria nº 1002 de 11/12/1998 da SVS/MS. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes de 01 ou 02 kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 20 dias da data de entrega. O produto deve ter registro no SIF, SISP ou DIPOA. Apresentar ficha técnica. O produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: Bolinhos de Carne Bovina, temperados e congelados individualmente. Possuem sabor marcante sendo indicados para molhos, fritos ou até mesmo assados em forno. São comercializados em embalagens plásticas de 2 kg identificadas e após adicionadas em caixas de papelão. Contém: carne bovina, farinha de rosca, sal, proteína vegetal, corante, emulsificante Maltodextrina, antioxidante, estabilizante e especiarias naturais. CONTÉM GLUTÉN. (CONFORME Lei nº 10.670/2003). Embalagem Primária: Embalagem plástica em formato pacote. PESO LÍQUIDO 2 kg. Identificadas com Nome, data de fabricação, lote e data de Validade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado medindo 394 x 315 x 95 mm. Descrição do FABRICAÇÃO/LOTE e VALIDADE.

Quantidade: 5.160 **Valor Unit.: 10,85** Total Item: 55.986,00

LOTE 6 Quant.: 1 Num: 071 6,85 **Total: 10.960,00**

Item: 1 Unidade: KG Marca: A'DORO Modelo:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO
REGISTRO-SP**

Descrição: 030.07.02752 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, SISP ou DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-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. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a portaria CVS 5 de 19/04/213 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 – NTA 03; Resolução RDC nº 359 e 360. Validade mínima de 9 (nove) meses a partir da data de entrega, Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: 1 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO? As Coxas e Sobrecoxas são obtidas após passarem por uma linha de corte automático, onde seguem por uma esteira e em fluxo contínuo. São acondicionadas em embalagem primária de polietileno, posteriormente sendo selada por termo seladora. A data de produção e prazo validade é carimbada na embalagem primária, constando no carimbo o dia, o mês e o ano. O produto é acondicionado em embalagem secundária de papelão ondulado, revestido por resina. Após a caixa atingir o peso padrão, é colado uma etiqueta branca na lateral constando as informações obrigatórias do produto, enviadas ao túnel de congelamento contínuo, paletizadas e encaminhadas à câmara de congelados.

Quantidade: 1.600 **Valor Unit.: 6,85** Total Item: 10.960,00

LOTE 9	Quant.: 1	Num: 055	8,50	Total: 85.000,00
---------------	-----------	----------	------	-------------------------

Item: 1	Unidade: KG	Marca: A'DORO	Modelo:
---------	-------------	---------------	---------

Descrição: 030.07.02755 - FILÉZINHO OU SASSIMI DE FRANGO - Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em filézinho, in natura, congelado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, sem injeção de água, com registro no, SIF, SISP ou DIPOA. Após o descongelamento, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével, mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas (transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente). Embalagem secundária de papelão ondulada lacrada devidamente rotulada. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2Kg aproximadamente. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses no momento da entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: 1 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO? O sassami é obtido após a retirada de filé de peito em linha de corte automático, onde segue por uma esteira e em fluxo contínuo para ser embalado. São acondicionados em embalagem primária de polietileno, posteriormente sendo grampeada com grampo sextavado de alumínio. A data de produção e o prazo validade são carimbados na embalagem primária, constando no carimbo o dia, o mês e o ano. O produto é acondicionado em embalagem secundária de papelão ondulado, revestido por resina. Após a caixa atingir o peso padrão de 20,00 kg é colada uma etiqueta na mesma, onde constam informações obrigatórias do produto.

Quantidade: 10.000 **Valor Unit.: 8,50** Total Item: 85.000,00

LOTE 12	Quant.: 1	Num: 071	7,89	Total: 78.900,00
----------------	-----------	----------	------	-------------------------

Item: 1	Unidade: KG	Marca: A'DORO	Modelo:
---------	-------------	---------------	---------

**PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO
REGISTRO-SP**

Descrição: 030.07.02758 - PEITO DE FRANGO: sem pele e sem osso, in natura, congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior). Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, com registro no SIF, SISP ou DIPOA. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2Kg aproximadamente. Sem injeção de água. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses no momento da entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: 1 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO? O Peito é desossado e feita a retirada da pele após passar por uma linha de corte automático, obtendo – se assim o peito sem osso e sem pele, onde segue por uma esteira e em fluxo contínuo. São acondicionadas em embalagem primária de polietileno, que posteriormente são seladas e acondicionadas em embalagem de secundária de papelão ondulado, revestido por resina. As informações obrigatórias do produto estão descritas na embalagem primária e na etiqueta branca (controle de rastreabilidade), colada na embalagem secundária, constando no carimbo data de produção e prazo validade no formato DD/MM/AAAA, como demanda padrão. As caixas são enviadas ao túnel de congelamento contínuo, paletizadas e encaminhadas à câmara de congelados.

Quantidade: 10.000 **Valor Unit.: 7,89** Total Item: 78.900,00

LOTE 13	Quant.: 1	Num: 055	8,13	Total: 162.600,00
----------------	-----------	----------	------	--------------------------

Item: 1	Unidade: KG	Marca: A'DORO	Modelo:
---------	-------------	---------------	---------

Descrição: 030.07.02759 - SOBRECOXA DE FRANGO - congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, SISP ou DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-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. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a portaria CVS 5 de 19/04/213 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 – nta 03; Resolução RDC nº 359 e 360. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: SOBRECOXA DE FRANGO - congelado, com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, SISP ou DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Porcionada com gramatura de 150 a 250 gramas. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. 3. INFORMAÇÕES ADICIONAIS Embalagem Primária Material / Composição Saco plástico polietileno com baixa densidade Impressão Impresso Nº de peças por Embalagem Aprox. 6 und. Peso Líquido Aprox. 2 kg Dimensões 34 x 20 cm Sistemas de Fechamento Grampo EAN789 75609 1165 4DUN789 75609 1294 1 Na embalagem constam as informações obrigatórias (nome do fornecedor, endereço, CNPJ, inscrição estadual, data de fabricação e validade, identificação do produto e o carimbo de inspeção do SIF).

Quantidade: 20.000 **Valor Unit.: 8,13** Total Item: 162.600,00

GABEEFOODS COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI - EPP	26.742.152/0001-53	25.938,00
--	---------------------------	------------------

LOTE 2	Quant.: 1	Num: 010	19,65	Total: 25.938,00
---------------	-----------	----------	-------	-------------------------

Item: 1	Unidade: KG	Marca: 19,65	Modelo: Conf Edital
---------	-------------	--------------	---------------------

Descrição: 030.07.02748 - CARNE BOVINA EM CUBOS (ACÉM). Congelada, livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, com registro no SIF, SISP ou DIPOA. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termosoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: Ficha Técnica

**PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO
REGISTRO-SP**

Quantidade: 1.320 **Valor Unit.: 19,65** Total Item: 25.938,00

NATURA ALIMENTOS COMERCIO E DISTRIBUIÇÕES DE **24.304.077/0001-13** **286.260,00**
CARNES, FRIOS E GENEROS

LOTE 3 Quant.: 1 Num: 080 18,00 **Total: 23.760,00**

Item: 1 Unidade: KG Marca: Top Carnes Modelo: Bovina moída congelada acem

Descrição: 030.07.02749 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos, com registro no , SIF, SISP ou DIPOA. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 5%. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: 030.07.02749 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM).Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos, com registro no SIF, SISP ou DIPOA. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg.

Quantidade: 1.320 **Valor Unit.: 18,00** Total Item: 23.760,00

LOTE 5 Quant.: 1 Num: 080 17,50 **Total: 262.500,00**

Item: 1 Unidade: KG Marca: top carnes Modelo: Acem em cubos iqf

Descrição: 030.07.02751 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACÉM EM CUBOS IQF – Carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, deve estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades e parasitas. Devem ser cortados em cubos em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, lacrada por termossoldagem, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, de forma clara e indelével. Mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Lipídeos máx. 10g por 100g. Validade: 9 (nove) meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 1 a 2kg. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: 030.07.02751 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACÉM EM CUBOS IQF – Carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, deve estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades e parasitas. Devem ser cortados em cubos em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Os cubos deverão ter cerca de 20mm

Quantidade: 15.000 **Valor Unit.: 17,50** Total Item: 262.500,00

CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA **03.802.108/0001-96** **232.500,00**

LOTE 4 Quant.: 1 Num: 067 15,50 **Total: 232.500,00**

Item: 1 Unidade: KG Marca: CENTROESTE SIF 3193 Modelo: CENTROESTE SIF 3193

**PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO
REGISTRO-SP**

Descrição: 030.07.02750 - CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACÉM MOÍDA IQF – Carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades e parasitas. Devem ser moídas em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, lacrada por termossoldagem, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, de forma clara e indelével, mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Lipídeos máx. 10g por 100g. Validade: 9 (nove) meses à contar da data de fabricação. Embalagem primária: 1 a 2kgs . Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACÉM MOÍDA IQF - Conforme anexo I - Termo de Referência - Valor Unitário: R\$ 15,90 - Valor Total: R\$ 238.500,00 - Marca / Fabricante: CENTROESTE SIF 3193 - Procedencia Nacional

Quantidade: 15.000 **Valor Unit.: 15,50** Total Item: 232.500,00

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI EPP **24.657.970/0001-22** **244.700,00**

LOTE 7 Quant.: 1 Num: 004 16,00 **Total: 80.000,00**

Item: 1 Unidade: KG Marca: BAITA Modelo: CONF EDITAL

Descrição: 030.07.02753 - EMPANADOS DE CARNE DE AVES - Carne de frango, farinha de trigo fortificada com ferro e com ácido fólico, cenoura, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, minerais, alho, vitaminas, estabilizantes, realçador de sabor: glutamato monossodico, aromatizantes, espessantes e corantes naturais. Contém Glúten. Cada unidade do empanado deve pesar de 20 a 35g. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacrada por termossoldagem com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Mantida a temperatura máxima de -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACÉM EM CUBOS IQF – Carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, deve estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades e parasitas. Devem ser cortados em cubos em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen). conf. ficha técnica.

Quantidade: 5.000 **Valor Unit.: 16,00** Total Item: 80.000,00

LOTE 8 Quant.: 1 Num: 087 27,45 **Total: 164.700,00**

Item: 1 Unidade: KG Marca: MAGIC FISH Modelo: CONF EDITAL

Descrição: 030.07.02754 - FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - filé de tilápia in natura inteiro, sem espinhas e sem pele, com 5% de glaceamento, gramatura de 100 a 120 gramas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhas e parasitas. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos, com rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura máxima -12° C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº 9 (Dec. 12.486/78) e (M.A 2244/97) Dec. 30691, de 29/03/52 e suas posteriores alterações, no SIF, SISP ou DIPOA, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Sec. Agricultura; embalagem deve constar peso líquido (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - filé de tilápia in natura inteiro, sem espinhas e sem pele, com 5% de glaceamento, gramatura de 100 a 120 gramas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhas e parasitas. CONF. FICHA TÉCNICA

Quantidade: 6.000 **Valor Unit.: 27,45** Total Item: 164.700,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO
REGISTRO-SP**

RF FOODS DERIVADOS DE CARNE LTDA ME **20.002.779/0001-91** **10.428,40**

LOTE 10 Quant.: 1 Num: 040 16,82 **Total: 10.428,40**

Item: 1 Unidade: KG Marca: BEL COOK Modelo: BELCOOK

Descrição: 030.07.02756 - HAMBURGUER -Carne bovina, tipo hamburguer, temperado, apresentação: congelado, características adicionais: sem proteína de soja, pesando aproximadamente 56g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, embalado em camadas interfolhadas, acondicionado em caixa papelão reforçada, rótulo contendo, data fab/ val/ peso, carimbo do SIF. Temperatura de entrega – 18°C. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.

Inf. detal.: HAMBURGUER -Carne bovina, tipo hamburguer, temperado, apresentação: congelado, características adicionais: sem proteína de soja, pesando aproximadamente 56g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, embalado em camadas interfolhadas, acondicionado em caixa papelão reforçada, rótulo contendo, data fab/ val/ peso, carimbo do SIF. Temperatura de entrega – 18°C. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega

Quantidade: 620 **Valor Unit.: 16,82** Total Item: 10.428,40

FABRICA DE LATICINIO KINATURAL LTDA **03.576.344/0001-31** **26.070,00**

LOTE 11 Quant.: 1 Num: 005 0,79 **Total: 26.070,00**

Item: 1 Unidade: UN Marca: MARCA PROPRIA Modelo:

Descrição: 030.07.02757 - 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 – SIF,SISP ou DIPOA, com número de inspeção. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Inf. detal.: 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 – SIF,SISP ou DIPOA, com número de inspeção. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Quantidade: 33.000 **Valor Unit.: 0,79** Total Item: 26.070,00

PREGOEIRO: CLAUDICIR ALVES VASSAO