DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE GUARIBA

Conforme Lei Municipal nº 3.119, de 06 de abril de 2018

www.guariba.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/guariba

SUMÁRIO

Poder Executivo 2
Atos Oficiais 2
Decretos 2
Licitações e Contratos 5
Homologação / Adjudicação 5

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Guariba, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Guariba poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.guariba.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/guariba
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Guariba
CNPJ 48.664.304/0001-80
Avenida Evaristo Vaz, 1190
Telefone: (16) 3251-9422
Site: www.guariba.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/guariba

Câmara Municipal de Guariba
CNPJ 01.659.932/0001-03
Avenida Marcelo Ragazzi, 491
Telefone: (16) 3251-1131
Site: www.guariba.sp.leg.br

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Guariba garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.guariba.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/guariba

PODER EXECUTIVO

Atos Oficiais

Decretos

DECRETO Nº 4.281 – DE 28 DE DEZEMBRO DE 2.022

DISPÕE SOBRE O REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS PÚBLICOS OU TARIFAS FIXADOS ATRAVÉS DAS TABELAS DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS E DE SERVIÇOS FUNERÁRIOS, MEDIANTE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA PARA REPOSIÇÃO DE PERDAS INFLACIONÁRIAS, ASSIM COMO DE REVISÃO DOS VALORES DEFASADOS E DEFICITÁRIOS, PARA COBRIR OS RESPECTIVOS CUSTOS E ASSEGURAR A JUSTA REMUNERAÇÃO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

CELSO ANTONIO ROMANO, Prefeito Municipal de Guariba, no uso das atribuições que lhe conferem os ***incisos IX, XX e XXX, do artigo 73,*** combinado com o disposto no ***artigo 123, da Lei Orgânica do Município***...

Considerando que, de acordo com a regra contida no ***art. 339 e parágrafo único, da Lei nº 1.805, de 20 de dezembro de 2001 – CÓDIGO TRIBUTÁRIO MUNICIPAL*** -, os preços públicos ou tarifas são fixados não só para obter o ressarcimento da prestação de serviços de natureza comercial ou industrial, ou de sua atuação na organização e exploração de atividades econômicas, como também pela utilização de bens e serviços municipais, de modo a cobrir os respectivos custos e reajustá-los quando se tornarem deficitários;

Considerando que os preços públicos ou tarifas, de acordo com o ***artigo 123, da Lei Orgânica do Município***, são fixados, revistos e atualizados por decreto do Chefe do Poder Executivo, a cada período anual, para a reposição de perdas inflacionárias, e a qualquer tempo, sempre que se revelarem defasados, para efeito de assegurar a justa remuneração...

DECRETA:

Artigo 1º - Ficam aprovados os preços dos serviços públicos prestados pela Prefeitura do Município de Guariba, tanto para efeito de atualização monetária, com base na variação percentual acumulada do IPCA do IBGE, quanto para revisar e reajustar os valores defasados e deficitários, que não são mais suficientes para cobrirem os respectivos custos pela utilização de bens e serviços municipais, e assegurar o ressarcimento do erário, durante o exercício financeiro de 2.023, de conformidade com as Tabelas I e II, que fazem parte integrante do presente Decreto.

Artigo 2º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos financeiros a partir do dia 1º de janeiro de 2.023.

Artigo 3º - Ficam revogadas as demais disposições em contrário.

Guariba, 28 de dezembro de 2.022.

CELSO ANTÔNIO ROMANO

Prefeito Municipal

Registrado em livro próprio, no Departamento de Gestão Pública, afixado no local de costume, na mesma data, e publicado na Imprensa Oficial do Município, criada pela Lei municipal nº 3.119, de 2018, com circulação diária, na forma eletrônica, nos termos do artigo 90, da Lei Orgânica do Município.

ROSEMEIRE GUMIERI

Diretora do Depto. e Gestão Pública

Tabelas Integrantes do Decreto nº 4.281, de 28 de dezembro de 2.022

TABELA I - SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

DESCRIÇÃO	VALOR
01 - Certidões	
1.1 - Certidões em geral:	
1.1.1 - pela primeira lauda	R$ 22,50
1.1.2 - por lauda que seguir	R$ 10,50
1.2 - Certidões por tempo de atividade:	
1.2.1 - pelos primeiros cinco anos	R$ 48,50
1.2.2 - de seis a dez anos	R$ 58,80
1.2.3 - de onze a vinte anos	R$ 74,00
1.2.4 - acima de vinte anos (+ R$ 1,00 por ano)	R$ 81,50
02 - Cópias	
2.1 - Heliográficas:	
2.1.1 - planta da cidade ou Município	R$ 52,00
2.1.2 - planta de casa popular (jogo com 03 cópias)	R$ 51,25
2.2 – Reprográficas	
Por unidade	R$ 0,25
03 - Recepção de Requerimentos e outros documentos	
Por protocolo	R$ 13,00
04 - 2ª via de Carnê de Notificação-Recibo de Tributos	
Por unidade	R$ 23,50
05 - Cessão de máquinas e veículos	
5.1 – Motoniveladora, Trator de Esteira, Escavadeira e Prancha, por hora	R$ 773,00
5.2 – Retroescavadeira e pácarregadeira, por hora	R$ 552,50
5.3 – Caminhão basculante, por viagem até 3 km	R$ 294,00
5.4 - Caminhão basculante, por viagem acima de 3 km (+ R$ 5,00 por km)	R$ 294,00
5.5 - Trator com grade / roçadeira / triturador (por hora)	R$ 555,50
5.6 – Caminhão tanque, por viagem	R$ 587,75

06 - Fornecimento de croqui	
Por protocolo	R$ 61,75
07 - Emolumentos para reforma de edificação particular	
7.1 - sem aumento de área	R$ 45,50
7.2 - com aumento de área	R$ 73,50
08 - Emolumentos para regularização de reforma/ampliação de edificação particular	
8.1 - sem aumento de área	R$ 222,20
8.2 - com aumento de área	R$ 440,80
09 - Alvarás em geral	
09.1 - para obras no cemitério	R$ 13,00
09.2 - para ampliação/demolição	R$ 13,00
09.3 - para licença/funcionamento	R$ 13,00
09.4 - para diversões públicas (eventos, festas, shows, etc)	R$ 135,20
09.5 – para diversões públicas (parques, circos e outros - por dia)	R$ 104,60
10 - Rebaixamento de guias de concreto	
Por metro linear	R$ 13,00
11 – Fornecimento de guias de concreto	
Por unidade	R$ 30,60
12 - Numeração Predial	
Por unidade	R$ 23,50
13 - Ocupação de bens imóveis municipais	
13.1 - Terrenos não construídos por m,	R$ 13,00
13.2 - Calçadões de praças públicas e passeio público por m,	R$ 27,00
13.3 – Ginásio de Esportes por hora	R$ 135,20
13.4 - Box da Estação Rodoviária (aluguel) por m,	R$ 30,60
13.5 – Galpão do Agronegócio (por hora)	R$ 162,50
13.6 – Anfiteatro Municipal "Dr. José de Laurentiz Junior (por hora)	R$ 62,50
13.7 - Instalação de antenas de banda larga nas torres de retransmissão de sinais de TV aberta, valor por antena	R$ 45,50
14 - Alinhamento de terrenos	
por metro linear	R$ 13,00
15 - Nivelamento de terrenos	
14.1 - até 250,00 m^2	R$ 294,00
14.2 - até 500,00 m^2	R$ 470,50
16 - Inscrição no cadastro mobiliário fiscal	
16.1 - firma individual	R$ 81,50
16.2 - sociedade comercial	R$ 125,00
16.3 - sociedade anônima	R$ 140,00
16.4 - profissionais autônomos	R$ 45,50
17 - Transferência de atividades, firmas, razão social ou encerramentos em geral	
Por unidade	R$ 52,00
18 – Limpeza ou desentupimento de esgoto domiciliar	
Por unidade de serviço	R$ 56,00

19 – Serviços de Inspeção Municipal - *SIM* - atividades de apoio ao controle da inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal (Lei nº 3.307, de 18/12/2019)	
I - Pelo registro de estabelecimentos	
19.I.1 - Abatedouro frigorífico; e Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.	16 UFESP
19.I.2 - Granja leiteira; Posto de refrigeração; Usina de beneficiamento; Fábrica de laticínios; e Queijaria.	10 UFESP
19.I.3 - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e Entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.	10 UFESP
19.I.4 - Barco-fábrica; Abatedouro frigorífico de pescado; Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e Estação depuradora de moluscos bivalves.	10 UFESP
19.I.5 - Granja avícola; e Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.	6 UFESP
II - Pelo registro de produto - rótulo	3 UFESP
III - Pela alteração da razão social	6 UFESP
IV - Pela ampliação, remodelação e reconstrução de estabelecimentos.	6 UFESP
VI - Por análises perícias de produtos de origem animal	6 UFESP
VII – Renovação de Registro de Estabelecimento	10 UFESP
20 – Autorização para abastecimento de água com caminhão tanque/pipa:	
20.1 – Tanque de até 20.000 litros, por viagem	R$ 141,00
20.2 – Tanque acima de 20.000 litros, por viagem	R$ 282,00

TABELA II – SERVIÇOS DE NATUREZA FUNERÁRIA

DESCRIÇÃO	VALOR	
01 - Inumação:		
Adultos e crianças	R$ 36,50	
02 - Remoção (apenas para carneiros)		
Por unidade	R$ 36,50	
03 - Aproveitamento (apenas para carneiros)		
Adultos e crianças (exumação e inumação)	R$ 36,50	
04 - Emolumentos para construção de obras particulares		
4.1 - carneiro simples	R$ 36,50	
4.2 - carneiro duplo	R$ 52,00	
4.3 - túmulo simples	R$ 67,00	
4.4 - túmulo com revestimento de mármore ou granito	R$ 96,50	
4.5 - jazigo	R$ 125,00	
4.6 – mausoléu	R$ 200,00	
4.7 - capela	R$ 221,00	
05 - Emolumentos para reforma		
5.1 - carneiro	R$ 30,60	
5.2 - túmulo ou jazigo	R$ 52,00	
5.3 - mausoléu ou capela	R$ 73,50	
06 – Embelezamento em geral		
Por unidade	R$ 30,60	
07 - Permissão perpétua de uso de terreno		
Por metro quadrado	R$ 200,00	
08 - Entrada e/ou saída de ossada		
Por unidade	R$ 31,00	
09 - Circulação interna de ossada		

Por unidade	R$ 31,00	
10 – Emplacamento		
Por unidade	R$ 31,00	
11 – Sepultamento		
11.1 - carneiro	R$ 67,00	
11.2 - jazigo	R$ 125,00	
12 - Transferência de cessão de uso de terreno		
Por unidade	R$ 36,50	
13 – Construção de Sepulturas		
13.1 - Carneiro com 1 gaveta (simples, com as seguintes medidas: 1,16 x 2,60 e profundidade de 0,60, espaço livre de 0,90 para construir mini jazigo) – Por unidade	R$ 2.260,65	
13.2 - Jazigo com 3 gavetas (triplo, com as seguintes medidas: 2,17 x 2,60 e profundidade de 0,60 por gaveta) – Por unidade	R$ 3.990,58	

.....

DECRETO Nº 4.282 - DE 28 DE DEZEMBRO DE 2.022

SUSPENDE O EXPEDIENTE NAS REPARTIÇÕES PÚBLICAS MUNICIPAIS, NO DIA 2 DE JANEIRO DE 2023, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

CELSO ANTÔNIO ROMANO**,** Prefeito do Município de Guariba, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe confere o Inciso IX, do Artigo 73, da Lei Orgânica do Município ...

DECRETA :

Artigo 1º - Fica suspenso o expediente nas Repartições Públicas Municipais, no dia 2 de janeiro de 2.023.

§ 1º - As repartições públicas que prestam serviços essenciais e de interesse público, cujo funcionamento não pode ser interrompido, terão expediente normal no dia 2 de janeiro de 2.023.

§ 2º - Caberá às autoridades competentes de cada secretaria municipal, juntamente com o Departamento Técnico de Recursos Humanos, fiscalizar o cumprimento das disposições deste decreto.

Artigo 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Guariba, 28 de dezembro de 2.022.

CELSO ANTÔNIO ROMANO

Prefeito Municipal

Registrado em livro próprio, no Departamento de Gestão Pública, afixado no local de costume, no quadro de avisos da sede da Prefeitura, na mesma data, e mandado publicar na Imprensa Oficial do Município, criada pela Lei municipal nº 3.119/2018, com circulação diária, na forma eletrônica, nos termos do artigo 90 e § 2º, da Lei Orgânica do Município.

ROSEMEIRE GUMIERI

Diretora do Departamento de Gestão Pública

.....

Licitações e Contratos

Homologação / Adjudicação

TERMOS DE RETIFICAÇÃO - ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS
1º Termo de Retificação - Ata de Registro de Preços nº 360/2022, Processo SLP nº 344/2022 - Pregão Eletrônico nº 112/2022; Contratante: Prefeitura Municipal de Guariba; Contratadas: Star Soldas Comercio E Manutenção De Equipamentos Agrícolas Ltda. Objeto: Registro de preços para futura contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alinhamento e balanceamento de pneus para a frota de veículos da municipalidade, através das Secretarias Municipais de: Administração; Desenvolvimento Social; Educação; Esporte; Meio Ambiente e Agricultura; Planejamento, Obras e Serviços Públicos; e Saúde; Retificação: Fica retificado o prazo de validade da referidas ata, prorrogando-a por mais 06 (seis) meses, no período de 28/01/2023 a 27/07/2023, mantendo-se inalterados os respectivos preços unitários, observando o limite máximo de vigência de 12 meses; Data de Assinatura: 27/07/2022. Guariba, 28 de dezembro 2022. Breila Caroline da Silva - Presidente da Comissão Permanente de Licitações.

TERMOS DE RETIFICAÇÃO - ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS
1º Termo de Retificação - Atas de Registro de Preços nº 356/2022; e 357/2022 Processo SLP nº 304/2022 - Pregão Eletrônico nº 106/2022; Contratante: Prefeitura Municipal de Guariba; Contratadas: Marcos Antônio Abramo Me. E João Jose Neves Cardozo Guariba - Me Objeto: Registro de preços para futura contratação de empresa para prestação de serviços especializados para a frota de veículos da municipalidade; Retificação: Fica retificado o prazo de validade das referidas atas, prorrogando-a por mais 06 (seis) meses, no período de 19/01/2023 a 18/07/2023, mantendo-se inalterados os respectivos preços unitários, observando o limite máximo de vigência de 12 meses; Data de Assinatura: 18/07/2022. Guariba, 28 de dezembro 2022. Breila Caroline da Silva - Presidente da Comissão Permanente de Licitações.

Gabinete do Prefeito
Pregão Eletrônico nº 247/2022
Processo de Licitação nº 6452022
Celso Antônio Romano, Prefeito do Município de Guariba, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais:
REVOGA os procedimentos administrativos do Pregão Eletrônico nº 185/2022, com base no artigo 49 "caput" da Lei Federal 8.666/93, e decisão da Pregoeira, haja vista que os valores ofertados pelas empresas participantes, ficaram muito acima dos valores estimados pelo setor competente, declarando frustrado o resultado da licitação. Em razão do desfazimento do Processo nº 645/2022, fica fixado o prazo de cinco dias úteis, para eventual interposição de recurso, a fim de assegurar o direito ao contraditório e a ampla defesa, com fundamento no § 3º do artigo 49, c/c artigo 109, inciso I, letra "c", da Lei federal nº 8.666/93. Guariba, 30 de dezembro de 2022. Celso Antônio Romano - Prefeito Municipal.

TERMOS DE HOMOLOGAÇÃO/ADJUDICAÇÃO

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 568/2022 PREGÃO ELETRÔNICO N° 217/2022 - Objeto: aquisição de material escolar destinados a Secretaria de Educação e Departamento de Cultura, constantes do Edital nº 568/2022, e nas quantidades solicitadas em cada requisição dos órgãos interessados. Pelo presente ato fica homologado e adjudicado o objeto do processo acima mencionado, às empresas: MARLENE LUCIA POLITI CHRISTOFORO-EPP– no valor - R$1.453.847,80 e ALIANÇA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA no valor R$178.044,61.

Processo SLP nº 623/2022 - Pregão Eletrônico n° 238/2022 - Objeto: Registro de preços para futura contratação de empresa para confecção de placas de inauguração em aço inox. Pelo presente ato fica homologado e adjudicado o objeto do processo acima mencionado, à empresa: Rio Preto Indústria e Comércio de Placas Ltda - EPP, no valor total de R$ 16.400,00.

Processo SLP nº 562/2022 - Pregão Eletrônico n° 214/2022 - Objeto: Registro de preços para fornecimento parcelado de cortes de bovinos, suínos, e aves para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar. Pelo presente ato fica homologado e adjudicado o objeto do processo acima mencionado, às empresas: Frigoboi Comércio de Carnes Ltda - lote: 4 - R$ 152.902,50; Alimentar Distribuidora de Carnes E Frios Ltda - lotes: 2, 10 e 11 - R$ 206.041,27; Vidabras - Comercial do Brasil Ltda - EPP - lotes: 3, 5, 12, 13, 15, 16 e 22 - R$ 471.090,00; Belaris Alimentos Ltda - EPP - lotes: 7, 17, 18, 19 e 20 - R$ 155.160,88; I. C. Rissi Alimentos - EPP - lotes: 1 e 14 - R$ 217.661,04; Nutricionale Comercio de Alimentos Ltda - lote: 9 - R$ 9.911,60; e, CR Foods Representações Comerciais Ltda - EPP - lotes: 6, 8 e 21 - R$ 166.259,60.

Processo SLP nº 636/2022 - Pregão Eletrônico n° 242/2022 - Objeto: Registro de preços para fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, e, para atendimento das famílias cadastradas no Projeto Refeição Solidária, e adolescentes do Projeto Casulo. Pelo presente ato fica homologado e adjudicado o objeto do processo acima mencionado, às empresas: Pompei Comercial Ltda - EPP - lotes: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 47, 48, 49, 51, 52, 54, 55, 56, 58, 60, 61, 65, 66, 67, 68, 69, 74, 75, 76, 78, 79, 80, 81, 83, 84, 85, 86, 87 e 88 - R$ 1.233.437,90; M.R.S. Moura - Produtos Alimentícios - EPP - lotes: 38, 45, 53, 57, 59, 62, 63, 71, 72, 73 e 77 - R$ 136.026,25; e, Supermercado Toni Ltda - ME - lotes: 7, 27, 29, 30, 64 e 82 - R$ 132.917,06.

Processo SLP nº 560/2022 - Pregão Eletrônico nº 212/2022 - Objeto: Registro de preços para futura contratação de empresa especializada, incluindo o fornecimento de material e mão de obra, para instalação de forros em painéis de gesso acartonado; retirada de forros em quaisquer placas; instalação de forros, sancas e arremates laterais em placas fixas de gesso liso; instalação de divisórias de gesso acartonado; instalação de divisórias cegas tipo naval e instalação de divisórias do tipo naval com vidro; em diversos prédios públicos municipais, através das Secretarias Municipais de Planejamento, Obras e Serviços Públicos; de Educação; de Saúde; de Desenvolvimento Social; e, de Administração; Pelo presente ato fica homologado e adjudicado o objeto do processo acima mencionado, à empresa: Mariana Castro Da Cunha Ltda. – Lote I e Lote II No Valor total de R$ 117.758,30.

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 598/2022 PREGÃO ELETRÔNICO N° 228/2022 - Objeto: Registro de preços para fornecimento parcelado de 400 tablets para viabilização da etapa da implantação do diário de classe digital, programa destinado ao registro das atividades docentes que funcionará a partir do ano letivo de 2023 em toda rede municipal de ensino, através da Secretaria Municipal de Educação. Pelo presente ato fica homologado e adjudicado o objeto do processo acima mencionado, às empresas: V3 TECNOLOGIA LTDA – ME no valor de R$1.348.000,00.

Guariba, 30 de dezembro de 2022.
Celso Antônio Romano
Prefeito Municipal

EXTRATO DE ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo SLP nº 623/2022 - Pregão Eletrônico n° 238/2022 - Objeto: Registro de preços para futura contratação de empresa para confecção de placas de inauguração em aço inox. A Prefeitura do Município de Guariba torna pública, a relação dos preços registrados no Pregão Eletrônico nº 238/2022, em atendimento ao § 2º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, conforme segue abaixo:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 556/2022					
FORNECEDOR: RIO PRETO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PLACAS LTDA - EPP					
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO**
1	20,0	UN	Placa de Inauguração em aço INOX, CH 18 medindo 50X70cm, com gravação em relevo, brasão e dizeres nas cores, com furos para fixação.	FABRICAÇÃO PROPRIA	R$ 496,90
2	10,0	UN	Placa de Inauguração em aço INOX, CH 18 medindo 50X70cm, com gravação em relevo, brasão e dizeres nas cores, com fundo em ACM nas cores e dupla moldura incolor, presilhas para fixação.	FABRICAÇÃO PROPRIA	R$ 646,20

Processo SLP nº 562/2022 - Pregão Eletrônico n° 214/2022 - Objeto: Registro de preços para fornecimento parcelado de cortes de bovinos, suínos, e aves para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar. A Prefeitura do Município de Guariba torna pública, a relação dos preços registrados no Pregão Eletrônico n° 235/2022, em atendimento ao § 2º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, conforme segue abaixo:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 557/2022						
FORNECEDOR: FRIGOBOI COMÉRCIO DE CARNES LTDA						
LOTE I						
COTA 75%						
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**CARACTERÍSTICAS**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO (R$)**
04	8.265,0	KG	**CUBOS DE CORTES DE AVE (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM** ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA **ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **CUBOS DE CORTES DE AVE (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.	MARCA PRÓPRIA	18,5000

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 558/2022
FORNECEDOR: ALIMENTAR DISTRIBUIDORA DE CARNES E FRIOS LTDA
LOTE I

COTA 75%						
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**CARACTERÍSTICAS**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO (R$)**
02	2.078,0	KG	**CARNE MOÍDA DE BOVINO (PATINHO) – CONGELADA** ➢ A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO **MÁXIMO 3,0% DE GORDURA**, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO **MÁXIMO 3% DE ÁGUA** (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II). ➢ **Embalagem:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de **02 (DOIS) kg**, sendo que os **pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	⇒ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ **Características Sensoriais** (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II)**:** **1. Cor:** característica; **2. Textura:** característica; **3. Sabor:** característico; **4. Odor:** característico; ⇒**Fatores Essenciais de Qualidade** (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II)**:** **1. Matéria-Prima:** carne resfriada, não se permitindo a utilização de carne "quente"; **2. A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONERVOSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC;** **3. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DE MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA.** **4. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia / Elaboração.** ➢ No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: **1.** Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, **CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP** ou SISBI-POA **ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);** **2.** Identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres: **CARNE MOÍDA DE BOVINO (MÚSCULO) - CONGELADA**; **3.** Data de fabricação e prazo de validade; **4.** Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação; Peso líquido. **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.**	FRIOLI	24,6000

10	2.588,0	KG	**COXINHA DA ASA – CORTES DE FRANGO – CONGELADO** ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	➢ **Características Gerais**: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes com peso de 01 (um) a 02 (dois) kg**, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. ➢ **Rotulagem**: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: **1.** Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISBI-POA; **2.** Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXINHA DA ASA - CONGELADO**; **3.** Data de fabricação e prazo de validade; **4.** Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; **5.** Peso líquido.	C. VALE	11,9900
11	8.265,0	KG	**FILÉ DE COXA ou COXA E/OU SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO – CORTES DE FRANGO - CONGELADO** ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	➢ **Características Gerais**: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ O produto a ser entregue **NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES**. **Transporte:** veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, termosoldados,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: **1.** Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISBI-POA; **2.** Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **FILÉ DE COXA ou COXA E/OU SOBRECOXA SEM PELE E**	RIVELLI	14,9900

				SEM OSSO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO; **3.** Data de fabricação e prazo de validade; **4.** Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; **5.** Peso líquido.		

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 559/2022						
FORNECEDOR: VIDABRAS - COMERCIAL DO BRASIL LTDA - EPP						
LOTE I						
COTA 75%						
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**CARACTERÍSTICAS**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO (R$)**
03	5.048,0	KG	**ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM, e estar separadas entre si.** ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de bovino deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: ➢ Nome e endereço da empresa fabricante, **CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP** ou SISBI-POA **ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);** ➢ Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA** ➢ Data de fabricação e prazo de validade; ➢ Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; ➢ Peso líquido.	ALINUTRI	26,0000
05	5.048,0	KG	**CUBOS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADO** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM** ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de bovino deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto	ALINUTRI	

				deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: ➢ Nome e endereço da empresa fabricante, **CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP** ou SISBI-POA **ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);** Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **CUBOS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADO** ➢ Data de fabricação e prazo de validade; ➢ Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; ➢ Peso líquido.		26,0000

LOTE II

COTA 25%

ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R$)
12	2.835,0	KG	**CARNE MOÍDA DE BOVINO (MÚSCULO) – CONGELADA** ➢ A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO **MÁXIMO 3,0% DE GORDURA**, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO **MÁXIMO 3% DE ÁGUA** (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II). ➢ **Embalagem:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de **02 (DOIS) kg**, sendo que os **pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA **ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.	ALINUTRI	21,0000
13	692,0	KG	**CARNE MOÍDA DE BOVINO (PATINHO) – CONGELADA** ➢ A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO **MÁXIMO 3,0% DE GORDURA**, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO **MÁXIMO 3% DE ÁGUA** (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II).	⇒ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ **Características Sensoriais** (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II)**:**	ALINUTRI	22,0000

			➢ **Embalagem:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de **02 (DOIS) kg**, sendo que os **pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	**5. Cor:** característica; **6. Textura:** característica; **7. Sabor:** característico; **8. Odor:** característico; ⇒ **Fatores Essenciais de Qualidade** (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II)**:** **5. Matéria-Prima:** carne resfriada, não se permitindo a utilização de carne "quente"; **6. A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONERVOSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC;** **7. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DE MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA.** **8. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia / Elaboração.** ➢ No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: **5.** Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, **CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP** ou SISBI-POA **ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);** **6.** Identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres: **CARNE MOÍDA DE BOVINO (MÚSCULO) - CONGELADA**; **7.** Data de fabricação e prazo de validade; **8.** Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação; Peso líquido. ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.**		
15	2.755,0	KG	**CUBOS DE CORTES DE AVE (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM** ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante	ALINUTRI	16,5000

			pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 6. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA **ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 7. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **CUBOS DE CORTES DE AVE (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** 8. Data de fabricação e prazo de validade; 9. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 10. Peso líquido.		
16	1.682,0	KG	**CUBOS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADO** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM** ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de bovino deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: ➢ Nome e endereço da empresa fabricante, **CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP** ou SISBI-POA **ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);** Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **CUBOS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADO** ➢ Data de fabricação e prazo de validade;	ALINUTRI	26,5000

				➢ Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; ➢ Peso líquido.		
22	2.755,0	KG	**FILÉ DE COXA ou COXA E/OU SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO – CORTES DE FRANGO - CONGELADO** ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	➢ **Características Gerais**: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ O produto a ser entregue **NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES**. **Transporte:** veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, termosoldados,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: **6.** Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISBI-POA; **7.** Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **FILÉ DE COXA ou COXA E/OU SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO**; **8.** Data de fabricação e prazo de validade; **9.** Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; **10.** Peso líquido.	HOLAMBRA	15,9000

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 560/2022						
FORNECEDOR: BELARIS ALIMENTOS LTDA - EPP						
LOTE I						
COTA 75%						
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**CARACTERÍSTICAS**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO (R$)**
07	4.590,0	KG	**ISCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM** ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	JE RISSI	15,9000

			pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 6. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA **ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 7. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** 8. Data de fabricação e prazo de validade; 9. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 10. Peso líquido.		

LOTE II						
COTA 25%						
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**CARACTERÍSTICAS**	**MARCA**	**VALOR UNITARIO (R$)**
17	1.837,0	KG	**ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM** ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	**Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de suíno deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA ou **nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA** 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;	TOP CARNES	14,8000

				5. Peso líquido.		
18	1.530,0	KG	**ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM** ➢ **Embalagem:** **Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 11. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA **ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 12. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** 13. Data de fabricação e prazo de validade; 14. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 15. Peso líquido.	JE RISSI	15,9000
19	1.837,0	KG	**CUBOS DE CORTES DE SUÍNO (PERNIL) – CONGELADO** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM** ➢ **Embalagem:** **Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	**Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de suíno deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:	TOP CARNES	

				1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA ou **nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA** 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.		14,8000
20	232,0	KG	**FILÉ DE PEITO – CORTES DE FRANGO – <u>CONGELADO</u>** ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	➢ **Características Gerais**: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ O produto a ser entregue **NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES**. **Transporte:** veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. ➢ **Embalagem:** **Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **<u>CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</u>** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 16. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISBI-POA; 17. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **FILÉ DE PEITO – CORTES DE FRANGO – <u>CONGELADO</u>**; 18. Data de fabricação e prazo de validade; 19. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 20. Peso líquido.	DALLA	14,9900

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 561/2022
FORNECEDOR: I. C. RISSI ALIMENTOS - EPP
LOTE I

COTA 75%						
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**CARACTERÍSTICAS**	**MARCA**	**VALOR UNITARIO (R$)**
01	8.505,0	KG	**CARNE MOÍDA DE BOVINO (MÚSCULO) – CONGELADA** **A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 3,0% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II).** **Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS.** **Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.**	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 21. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA **ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 22. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA** 23. Data de fabricação e prazo de validade; 24. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 25. Peso líquido.	J E RISSI	21,0000
LOTE II						
COTA 25%						
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**CARACTERÍSTICAS**	**MARCA**	**VALOR UNITARIO**
14	1.682,0	KG	**ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM, e estar separadas entre si.** ➢ **Embalagem:** **Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	➢ **Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de bovino deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.**	J E RISSI	23,2200

				➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: ➢ Nome e endereço da empresa fabricante, **CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP** ou SISBI-POA **ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);** ➢ Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA** ➢ Data de fabricação e prazo de validade; ➢ Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; ➢ Peso líquido.		

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 562/2022						
FORNECEDOR: NUTRICIONALE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA						
LOTE I						
COTA 75%						
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**CARACTERÍSTICAS**	**MARCA**	**VALOR UNITÁRIO (R$)**
09	698,0	KG	**FILÉ DE PEITO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO** ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	➢ **Características Gerais**: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ O produto a ser entregue **NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES**. **Transporte:** veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 26. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISBI-POA; 27. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **FILÉ DE PEITO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO**; 28. Data de fabricação e prazo de validade; 29. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 30. Peso líquido.	RICO	14,2000

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 563/2022

FORNECEDOR: CR FOODS REPRESENTAÇÕES COMERCIAIS LTDA - EPP

LOTE I

COTA 75%

ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	VALOR UNITARIO (R$)
06	5.513,0	KG	**ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM** ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	**Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de suíno deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 6. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA ou **nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 7. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA** 8. Data de fabricação e prazo de validade; 9. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 10. Peso líquido.	CR FOODS	14,0000
08	5.513,0	KG	**CUBOS DE CORTES DE SUÍNO (PERNIL) – CONGELADO** ➢ **OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM** ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS,** sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;	**Características Gerais:** o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de suíno deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ **OS CORTES DE**	CR FOODS	

			Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	**CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES** ➢ **Embalagem Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em **CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.** ➢ **Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 6. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou SISBI-POA ou **nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS)**; 7. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA** 8. Data de fabricação e prazo de validade; 9. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 10. Peso líquido.		14,0000

LOTE II						
COTA 25%						
ITEM	**QUANT**	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**CARACTERÍSTICAS**	**MARCA**	**VALOR UNITARIO (R$)**
21	862,0	KG	**COXINHA DA ASA – CORTES DE FRANGO – CONGELADO** ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	➢ **Características Gerais**: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ **Embalagem: Primária:** o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em **pacotes com peso de 01 (um) a 02 (dois) kg**, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; **Secundária:** os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. ➢ **Rotulagem**: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: **6.** Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISBI-POA; **7.** Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: **CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXINHA DA ASA - CONGELADO**; **8.** Data de fabricação e prazo de validade; **9.** Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; **10.** Peso líquido.	CONFINA	13,8000

Processo SLP nº 636/2022 - Pregão Eletrônico n° 242/2022 - Objeto: Registro de preços para fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, e, para atendimento das

famílias cadastradas no Projeto Refeição Solidária, e adolescentes do Projeto Casulo. A Prefeitura do Município de Guariba torna pública, a relação dos preços registrados no Pregão Presencial n° 242/2022 em atendimento ao § 2º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, conforme segue abaixo:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 565/2022

FORNECEDOR: POMPEI COMERCIAL LTDA - EPP

LOTE I - COTA 75%

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO (R$)
1	4.455	KG	**CHUCHU EXTRA AA** – tamanho médio, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Passado, Deformação grave, Ferimento.	2,5400
2	3.660	KG	PÊRA TIPO ROCHA OU PORTUGUESA**: produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.** **Embalagem: caixa de papelão ondulado de 18 kg, com média de 82 unidades de frutos separados em camadas por cartelas tipo polpa.** Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: defeito de polpa, ferimento, manchado, podridão murcho. ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	**7,2800**
3	45,0	KG	QUIABO EXTRA	**8,5000**
4	2.880	KG	BANANA MAÇÃ EXTRA AA: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade - comprimento: maior que 10 cm / diâmetro: maior que 30 mm – sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho cor e conformação uniformes.** **Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Passado, Ferimento, Podridão, Dano por praga, manchas ou defeitos na casca.** ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	**5,0000**
5	19.440	KG	BANANA PRATA EXTRA AA: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade - comprimento: maior que 16 cm / diâmetro: maior que 32 mm – sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho cor e conformação uniformes.** **Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Passado, Ferimento, Podridão, Dano por praga, manchas ou defeitos na casca.** ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	**3,8000**
8	4.095	KG	**BETERRABA EXTRA AA** – tamanho médio, produtos sãos, limpos, de boa qualidade - diâmetro: de 91 até 110 mm – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Ferimento, Passado, rachaduras, perfurações e cortes.	2,2500
9	13.020	KG	**MAÇÃ NACIONAL SELECIONADA EMBALADA – PADRÃO 165 – CAT 1:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Ferimento, Podridão, Amassado, manchas ou defeitos na casca. Embalagem: caixa de papelão ondulado de 18 kg, com 165 unidades de frutos separados em camadas por cartelas tipo polpa. ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	6,8000
10	20.340	KG	**MELANCIA EXTRA AA – PEÇAS COM PESO MÉDIO DE 10 À 12 KG**: produtos sãos, limpos, de boa qualidade - massa: maior que 10 kg – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Passado, Ferimento, Virose, Amassado, Polpa branca, Deformação grave, Oco, Queimado de sol grave, Imaturo, manchas ou defeitos na casca. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	2,3500
11	2.460	KG	**PEPINO JAPONÊS EXTRA AA:** produtos sãos, limpos, e boa qualidade **-** comprimento: de 20 até 25 cm – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Ferimento, Deformação grave, Passado, Virose, Murcho, rachaduras, perfurações e cortes.	3,3000
12	128	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA	5,0000
13	90	KG	TANGERINA / MEXERICA EXTRA AA	4,0000
14	4.785	DZ	**OVOS BRANCOS OU VERMELHOS EXTRA**: produtos sãos, limpos de boa qualidade – não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 12 dias Embalagem: cartelas tipo polpa COM PROTEÇÃO SUPERIOR, contendo 01 dúzia. Rotulagem: as cartelas deverão apresentar data de embalagem e data de validade; Registro no Ministério da Agricultura e inspecionados pelo S.I.F, CNPJ e nome do produtor. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	6,0000
15	2.865	KG	ABÓBORA MENINA BRASILEIRA EXTRA AA: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.** **Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, sementes mais desenvolvidas, Murcho, rachaduras, perfurações e cortes.**	**4,0000**
16	1.680	KG	**BRÓCOLIS NINJA -** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Murcho, Passado, rachaduras, perfurações e cortes.	7,8800
17	398	KG	**CEBOLINHA:** Bulbos brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Amarelado, murcho.	15,0000
18	10.230	KG	**CENOURA:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Dano por praga, Murcho, Ombro verde ou roxo, Ferimento, Lenhoso, Deformação grave, rachaduras, perfurações e cortes.	2,2300
19	60	KG	GOIABA VERMELHA	**5,5000**
20	435	KG	MANDIOCA	**2,5000**
21	90	KG	MANGA TOMMY ATKINS EXTRA	**4,0000**
22	30	KG	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADO	**8,0000**

23	398	KG	SALSA: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade.** Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: amarelado murcho.	**11,9000**
24	5.265	KG	PÊSSEGO: **produtos sãos limpos e de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho cor e conformação uniformes. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.** Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, defeito na polpa, imaturo, dano por praga, ferimento, murcho, passado. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	**13,0000**
25	20.310	KG	ABACAXI EXTRA AA – PEÇAS COM PESO MÉDIO DE 1,2 À 1,5 KG: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor** **Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Amassado, Sem coroa, Fasciação grave, Ferimento, Passado, Imaturo 12° Brix para o Perola 14° Brix para o Havaí, Defeito de polpa, Queimado de sol grave, rachaduras, perfurações e cortes.** ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	**5,0000**
28	29.220	KG	**BANANA NANICA EXTRA AA:** – tamanho médio, produtos sãos, limpos – sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Passado, Ferimento, Podridão, Dano por praga, manchas ou defeitos na casca. ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	3,5100
31	2.970	KG	**LARANJA EXTRA AA**: produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Dano por praga, Ferimento, Murcho, Imaturo, perfurações. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	2,2900
32	30	KG	**LIMÃO EXTRA AA -** produtos sãos, limpos e de boa qualidade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: passado, ferimento, seco, oleocelose, podridão.	2,6900
33	7.200	KG	**MAÇÃ ESTRANGEIRA SELECIONADA EMBALADA – PADRÃO 120 – CAT 1:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Ferimento, Podridão, Amassado, manchas ou defeitos na casca. Embalagem: caixa de papelão ondulado de 18 kg, com 120 unidades de frutos separados em camadas por cartelas tipo polpa. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	12,0000
34	3.675	KG	**MAMÃO FORMOSA EXTRA AA**: Padrão de tamanho massa: 1,36 a 2,40 kg, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Podridão, Ferimento, Imaturo, manchas ou defeitos na casca.	4,3500
35	2.183	KG	**MANDIOQUINHA EXTRA AA** – tamanho médio, massa: 150 a 200 g, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Escurecimento, Ferimento, Podridão, Deformação grave, rachaduras, perfurações e cortes.	6,7400
36	3.675	KG	**MARACUJÁ AZEDO EXTRA AA** – tamanho médio produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Imaturo, Ferimento, Passado, Deformação grave, Seco, Rachaduras, Perfurações e Cortes.	8,8000
37	5.438	KG	**MELÃO AMARELO EXTRA AA – PEÇAS COM PESO MÉDIO DE 1,5 À 1,9 KG:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Ferimento, Passado, Imaturo, manchas ou defeitos na casca. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	3,5000
39	45	KG	COUVE-FLOR	7,0000
40	833	KG	**VAGEM EXTRA AA:** produtos sãos, limpos, e boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Murcho, Podridão, Passado, rachaduras, perfurações e cortes.	9,0000
41	29.535	KG	**TOMATE SALADA COLORIDO FIRME EXTRA AA:** Padrão de tamanho massa: 100 a 120 g, produtos sãos, limpos, e boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Passado, Virose, Ferimento, Imaturo, Dano por praga, Queimado de sol, rachaduras, perfurações e cortes.	3,0000
42	2.940	KG	**PIMENTÃO VERMELHO:** produtos sãos, limpos, e boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Ferimento, Deformação grave, Murcho, Virose, rachaduras, perfurações e cortes.	8,0000
43	2.940	KG	**UVA TIPO CRIMSON (UVA FINA DE MESA SEM SEMENTES)**: Padrão de tamanho diâmetro equatorial da baga: 14 a 16 mm, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, ferimento, passado, imaturo.	15,0000
44	10.410	KG	**BATATA ESCOVADA SELECIONADA**: Padrão de tamanho diâmetro equatorial: 43 a 70 mm, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Esverdeamento, Brotado, Ferimento, Defeito de polpa, Dano por praga, rachaduras, perfurações e cortes.	2,3800
LOTE II - COTA 25%				
ITEM	**QTD**	**UND**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**VALOR UNITÁRIO (R$)**
47	15	KG	QUIABO EXTRA	**8,5000**
48	960	KG	BANANA MAÇÃ EXTRA AA: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade - comprimento: maior que 10 cm / diâmetro: maior que 30 mm – sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho cor e conformação uniformes.** **Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Passado, Ferimento, Podridão, Dano por praga**,	**5,0000**

			manchas ou defeitos na casca. ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	
49	6.480	KG	BANANA PRATA EXTRA AA: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade - comprimento: maior que 16 cm / diâmetro: maior que 32 mm – sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho cor e conformação uniformes.** **Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Passado, Ferimento, Podridão, Dano por praga, manchas ou defeitos na casca.** ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	**3,8000**
51	415	KG	**BERINJELA EXTRA AA** – produtos sãos, limpos, de boa qualidade - comprimento: de 20 até 25 cm – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Passado, Dano por praga, Ferimento, Deformação grave, rachaduras, perfurações e cortes.	3,0000
52	1.365	KG	**BETERRABA EXTRA AA** – tamanho médio, produtos sãos, limpos, de boa qualidade - diâmetro: de 91 até 110 mm – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Ferimento, Passado, rachaduras, perfurações e cortes.	2,2500
54	6.780	KG	**MELANCIA EXTRA AA – PEÇAS COM PESO MÉDIO DE 10 À 12 KG**: produtos sãos, limpos, de boa qualidade - massa: maior que 10 kg – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Passado, Ferimento, Virose, Amassado, Polpa branca, Deformação grave, Oco, Queimado de sol grave, Imaturo, manchas ou defeitos na casca. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	2,3500
55	820	KG	**PEPINO JAPONÊS EXTRA AA:** produtos sãos, limpos, e boa qualidade **-** comprimento: de 20 até 25 cm – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Ferimento, Deformação grave, Passado, Virose, Murcho, rachaduras, perfurações e cortes.	3,3000
56	42	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA	5,0000
58	1.595	DZ	**OVOS BRANCOS OU VERMELHOS EXTRA**: produtos sãos, limpos de boa qualidade – não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 12 dias Embalagem: cartelas tipo polpa COM PROTEÇÃO SUPERIOR, contendo 01 dúzia. Rotulagem: as cartelas deverão apresentar data de embalagem e data de validade; Registro no Ministério da Agricultura e inspecionados pelo S.I.F, CNPJ e nome do produtor. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	6,0000
60	560	KG	**BRÓCOLIS NINJA -** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Murcho, Passado, rachaduras, perfurações e cortes.	7,8800
61	132	KG	**CEBOLINHA:** Bulbos brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Amarelado, murcho.	15,0000
65	30	KG	MANGA TOMMY ATKINS EXTRA	**4,0000**
66	10	KG	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADO	**8,0000**
67	132	KG	SALSA: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade.** Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: amarelado murcho.	**11,9000**
68	1.755	KG	PÊSSEGO: **produtos sãos limpos e de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho cor e conformação uniformes. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.** Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, defeito na polpa, imaturo, dano por praga, ferimento, murcho, passado. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	**13,0000**
69	6.770	KG	ABACAXI EXTRA AA – PEÇAS COM PESO MÉDIO DE 1,2 À 1,5 KG: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor** **Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Amassado, Sem coroa, Fasciação grave, Ferimento, Passado, Imaturo 12° Brix para o Perola 14° Brix para o Havaí, Defeito de polpa, Queimado de sol grave, rachaduras, perfurações e cortes.** ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	**3,3500**
74	4.922	KG	**CEBOLA IN NATURA EXTRA AA**: Padrão de tamanho diâmetro do bulbo: de 71 até 90 mm produtos sãos, limpos e de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Brotado, Ferimento, Perda de catáfilo interno, Podridão, rachaduras, perfurações e cortes.	3,6500
75	990	KG	**LARANJA EXTRA AA**: produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Dano por praga, Ferimento, Murcho, Imaturo, perfurações. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	2,2900
76	10	KG	**LIMÃO EXTRA AA -** produtos sãos, limpos e de boa qualidade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: passado, ferimento, seco, oleocelose, podridão.	2,6900
78	1.225	KG	**MAMÃO FORMOSA EXTRA AA**: Padrão de tamanho massa: 1,36 a 2,40 kg, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Podridão, Ferimento, Imaturo, manchas ou defeitos na casca.	4,3500
79	727	KG	**MANDIOQUINHA EXTRA AA** – tamanho médio, massa: 150 a 200 g, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Escurecimento, Ferimento, Podridão, Deformação grave, rachaduras, perfurações e cortes.	6,7400
80	1.225	KG	**MARACUJÁ AZEDO EXTRA AA** – tamanho médio produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.	8,8000

			Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Imaturo, Ferimento, Passado, Deformação grave, Seco, Rachaduras, Perfurações e Cortes.	
81	1.812	KG	**MELÃO AMARELO EXTRA AA – PEÇAS COM PESO MÉDIO DE 1,5 À 1,9 KG:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Ferimento, Passado, Imaturo, manchas ou defeitos na casca. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	3,5000
83	15	KG	COUVE-FLOR	7,0000
84	277	KG	**VAGEM EXTRA AA:** produtos sãos, limpos, e boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Murcho, Podridão, Passado, rachaduras, perfurações e cortes.	9,0000
85	9.845	KG	**TOMATE SALADA COLORIDO FIRME EXTRA AA:** Padrão de tamanho massa: 100 a 120 g, produtos sãos, limpos, e boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Passado, Virose, Ferimento, Imaturo, Dano por praga, Queimado de sol, rachaduras, perfurações e cortes.	3,0000
86	980	KG	**PIMENTÃO VERMELHO:** produtos sãos, limpos, e boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Ferimento, Deformação grave, Murcho, Virose, rachaduras, perfurações e cortes.	8,0000
87	980	KG	**UVA TIPO CRIMSON (UVA FINA DE MESA SEM SEMENTES)**: Padrão de tamanho diâmetro equatorial da baga: 14 a 16 mm, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, ferimento, passado, imaturo.	15,0000
88	3.470	KG	**BATATA ESCOVADA SELECIONADA**: Padrão de tamanho diâmetro equatorial: 43 a 70 mm, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Esverdeamento, Brotado, Ferimento, Defeito de polpa, Dano por praga, rachaduras, perfurações e cortes.	2,3800

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 566/2022

FORNECEDOR: M.R.S. MOURA - PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - EPP

			LOTE I - COTA 75%	
ITEM	**QTD**	**UND**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**VALOR UNITÁRIO (R$)**
38	8.925	KG	**REPOLHO BRANCO EXTRA AA:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bívidas. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Dano por praga, Podridão, rachaduras, perfurações e cortes.	2,5000
			LOTE II - COTA 25%	
45	1.485	KG	**CHUCHU EXTRA AA** – tamanho médio, produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Passado, Deformação grave, Ferimento.	2,2000
53	4.340	KG	**MAÇÃ NACIONAL SELECIONADA EMBALADA – PADRÃO 165 – CAT 1:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Ferimento, Podridão, Amassado, manchas ou defeitos na casca. Embalagem: caixa de papelão ondulado de 18 kg, com 165 unidades de frutos separados em camadas por cartelas tipo polpa. ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	6,4900
57	30	KG	TANGERINA / MEXERICA EXTRA AA	3,8900
59	955	KG	ABÓBORA MENINA BRASILEIRA EXTRA AA: **produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.** **Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Podridão, Dano por praga, Virose, Passado, sementes mais desenvolvidas, Murcho, rachaduras, perfurações e cortes.**	**3,9900**
62	3.410	KG	**CENOURA:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Dano por praga, Murcho, Ombro verde ou roxo, Ferimento, Lenhoso, Deformação grave, rachaduras, perfurações e cortes.	1,9000
63	20	KG	GOIABA VERMELHA	**4,4000**
71	627	KG	**ALHO DESCASCADO, PACOTE DE 1KG**: produtos sãos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem: sacos plásticos atóxicos de 1 kg; Rotulagem: data de embalagem e data de validade; CNPJ e nome do produtor.	18,0000
72	9.740	KG	**BANANA NANICA EXTRA AA:** – tamanho médio, produtos sãos, limpos – sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Passado, Ferimento, Podridão, Dano por praga, manchas ou defeitos na casca. ➢ **ENTREGA PONTO A PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	3,0000
73	1.220	KG	**CAMBUTIÁ EXTRA AA:** Tamanho médio, produtos sãos, limpos e de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Manchado, Podridão, rachaduras, perfurações e cortes.	4,0000
77	2.400	KG	**MAÇÃ ESTRANGEIRA SELECIONADA EMBALADA – PADRÃO 120 – CAT 1:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Defeito de polpa, Ferimento, Podridão, Amassado, manchas ou defeitos na casca. Embalagem: caixa de papelão ondulado de 18 kg, com 120 unidades de frutos separados em camadas por cartelas tipo polpa. ➢ **ENTREGA PONTO À PONTO EM 24 UNIDADES ESCOLARES**	11,0000

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 567/2022				
FORNECEDOR: SUPERMERCADO TONI LTDA - ME				
LOTE I - COTA 75%				
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO (R$)
7	1.245	KG	**BERINJELA EXTRA AA** – produtos sãos, limpos, de boa qualidade - comprimento: de 20 até 25 cm – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, Murcho, Passado, Dano por praga, Ferimento, Deformação grave, rachaduras, perfurações e cortes.	3,3900
27	1.883	KG	**ALHO DESCASCADO, PACOTE DE 1KG**: produtos sãos, de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem: sacos plásticos atóxicos de 1 kg; Rotulagem: data de embalagem e data de validade; CNPJ e nome do produtor.	18,8300
29	3.660	KG	**CAMBUTIÁ EXTRA AA:** Tamanho médio, produtos sãos, limpos e de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Manchado, Podridão, rachaduras, perfurações e cortes.	4,7500
30	14.768	KG	**CEBOLA IN NATURA EXTRA AA**: Padrão de tamanho diâmetro do bulbo: de 71 até 90 mm produtos sãos, limpos e de boa qualidade – sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Brotado, Ferimento, Perda de catáfilo interno, Podridão, rachaduras, perfurações e cortes.	4,4900
LOTE II - COTA 25%				
ITEM	**QTD**	**UND**	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**	**VALOR UNITÁRIO (R$)**
64	145	KG	MANDIOCA	**4,4900**
82	2.975	KG	**REPOLHO BRANCO EXTRA AA:** produtos sãos, limpos, de boa qualidade – sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bívidas. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Ferimento, Dano por praga, Podridão, rachaduras, perfurações e cortes.	2,9900

Processo SLP nº 560/2022 - Pregão Eletrônico nº 212/2022 - Objeto: Registro de preços para futura contratação de empresa especializada, incluindo o fornecimento de material e mão de obra, para instalação de forros em painéis de gesso acartonado; retirada de forros em quaisquer placas; instalação de forros, sancas e arremates laterais em placas fixas de gesso liso; instalação de divisórias de gesso acartonado; instalação de divisórias cegas tipo naval e instalação de divisórias do tipo naval com vidro; em diversos prédios públicos municipais, através das Secretarias Municipais de Planejamento, Obras e Serviços Públicos; de Educação; de Saúde; de Desenvolvimento Social; e, de Administração; A Prefeitura do Município de Guariba torna pública, a relação dos preços registrados no Pregão Eletrônico n° 212/2022, em atendimento ao § 2º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, conforme segue abaixo:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 568 /2022					
FORNECEDOR: Mariana Castro Da Cunha Ltda.					
LOTE I					
ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITARIO
1	200,0	M2	INSTALAÇÃO DE FORRO EM PAINÉL DE GESSO ACARTONADO FIXO, COM 12,5MM DE ESPESSURA.	PLACO	R$ 83,01
2	200,0	M2	RETIRADA DE FORROS JÁ INSTALADOS EM QUALQUER TIPO DE PLACAS OU TIRAS FIXADAS.	SERVIÇO	R$ 13,48
3	80,0	M2	INSTALAÇÃO DE FORRO EM PLACAS DE GESSO LISO FIXO	PLACO	R$ 107,91
4	50,0	M2	INSTALAÇÃO DE MOLDURAS DE GESSO SIMPLES, COM ATÉ 6CM DE LARGURA.	GESSO FORTALEZA	R$ 31,22
5	780,0	M2	APLICAÇÃO DE MASSA CORRIDA A BASE DE PVA.	CORAL	R$ 25,94
6	780,0	M2	APLICAÇÃO DE TINTA LÁTEX ANTIMOFO EM MASSA, INCLUINDO PREPARO.	CORAL	R$ 25,94

LOTE II					
ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITARIO
1	100,0	M2	INSTALAÇÃO DE DIVISÓRIA EM PLACAS DE GESSO ACARTONADO, COM RESISTENCIA AO FOGO POR 60 MIN, E 120/90MM DE ESPESSURA - 1RF/1RF LM.	PLACO	R$ 227,60
2	100,0	M2	INSTALAÇÃO DE DIVISÓRIA CEGA DO TIPO NAVAL, COM A ACABAMENTO LAMINADO FENÓLICO MELAMÍNICO, E 3,5CM DE ESPESSURA.	EUCATEX	R$ 111,00
3	50,0	M2	INSTALAÇÃO DE DIVISÓRIA PAINEL/VIDRO/VIDRO TIPO NAVAL, COM ACABAMENTO EM LAMINADO FENÓLICO MELAMÍNICO, E 3,5CM DE ESPESSURA.	EUCATEX	R$ 136,50
4	5,0	M2	INSTALAÇÃO DE FERRAGEM ADCIONAL PARA PORTA VÃO SIMPLES EM DIVISÓRIA.	METALON	R$ 200,30
5	5,0	M2	INSTALAÇÃO DE FERRAGEM ADICIONAL PARA PORTA VÃO DUPLO EM DIVISÓRIA.	METALON	R$ 400,60
6	5,0	M2	INSTALAÇÃO DE PORTA LISA DE MADEIRA, INTERNA, RESISTENTE A UMIDADE "PIM RU", PARA ACABAMENTO REVESTIDO OU PINTURA, PARA DIVISÓRIA SANITÁRIA, PADRÃO DIMENSIONAL MÉDIO/PESADO, COM FERRAGENS, COMPLETO - 80X 190CM.	EUCATEX	R$ 822,10

PROCESSO DE LICITAÇÃO N° 598/2022 PREGÃO ELETRÔNICO N° 228/2022 - Objeto: Registro de preços para fornecimento parcelado de 400 tablets para viabilização da etapa da implantação do diário de classe digital, programa destinado ao registro das atividades docentes que funcionará a partir do ano letivo de 2023 em toda rede municipal de ensino, através da Secretaria Municipal de Educação, constantes do Edital nº 598/2022, e nas quantidades solicitadas em cada requisição dos órgãos interessados. A Prefeitura do Município de Guariba torna pública, a relação dos preços registrados no Pregão Eletrônico n° 228/2022, em atendimento ao § 2º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, conforme segue abaixo:

LOTE	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Marca	Valor Unitario
1	**400**	**UN**	TABLET 10,4" - ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: O PRODUTO DEVE POSSUIR UMA TELA COM O TAMANHO DE 10,4 POLEGADAS, SUA TECNOLOGIA DEVE SER DO TIPO TFT, RESOLUÇÃO DO TIPO ALTA DEFINIÇÃO (1920 X 1200 WUXGA) COM UMA PROFUNDIDADE DEZESSEIS MILHÕES DE CORES. O PRODUTO DEVE POSSUIR UMA PERFORMANCE DE NO MÍNIMO 08 (OITO) NÚCLEOS COM ARQUITETURA DE 64 BITS, VELOCIDADE DE OPERAÇÃO DE 2.00 GHZ. O DISPOSITIVO DEVE POSSUIR UMA MEMÓRIA DE ACESSO ALEATÓRIO (RAM) DE NO MÍNIMO 04 (QUATRO) GIGABYTES. DEVE POSSUIR SEM USO DE ADAPTADORES OU NUVEM INSTALADO DE FÁBRICA UMA MEMÓRIA TOTAL INTERNA DE ARMAZENAMENTO DE NO MÍNIMO 64 (SESSENTA E QUATRO) GIGABYTES E MEMÓRIA DISPONÍVEL (GB) 47.7 GB. A CÂMERA POSICIONADA NA PARTE TR	Samsung	3.370,00

Guariba, 30 de dezembro de 2022. Jéssica dos Santos Mendes - Presidente da Comissão Permanente de Licitações.