

Diário Oficial



Município de Guapiaçu

Segunda-feira, 08 de junho de 2026

Ano VII | Edição nº 1426



MUNICÍPIO DE GUAPIAÇU

Poder Executivo	3
Licitações e Contratos	3
Homologação / Adjudicação	3
Extrato	4
Atas de registro de preço	5

**PODER EXECUTIVO****Licitações e Contratos****Homologação / Adjudicação****PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIAÇU****ADJUDICAÇÃO / HOMOLOGAÇÃO**

À vista do processado **ADJUDICO/HOMOLOGO** o objeto do **Pregão Eletrônico N.º 019/26, Processo Licitatório N.º 052/2026** as empresas:

- **FRIGOBOI COMÉRCIO DE CARNES LTDA – VALOR R\$ 2.156.611,00** (dois milhões cento e cinquenta e seis mil seiscentos e onze reais);
- **CCF NUTRI LTDA – VALOR R\$ 575.317,00** (quinhentos e setenta e cinco mil trezentos e dezessete reais);
- **FRUTTI MAIS COMÉRCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA – VALOR R\$ 778.684,80** (setecentos e setenta e oito mil seiscentos e oitenta e quatro reais e oitenta centavos);

Ao Setor de Licitações para o cumprimento das determinações estabelecidas do respectivo edital.

O processo será adjudicado / homologado a partir da data assinatura.

CARLOS CESAR ZAITUNE
Prefeito Municipal



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Cesar Zaitune, Prefeito**, em 03/06/2026, às 10:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/riopreto/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0233988** e o código CRC **3176DA8C**.



Extrato

**EXTRATO DE PUBLICAÇÃO
CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE
PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 067/2025
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 120/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº
3517505.402.00001803/2025-85**

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE GUAPIAÇU

DETENTORA DA ATA: ECOLOGY PAPER LTDA

OBJETO: constitui objeto do presente pregão a aquisição de materiais de higiene, limpeza e descartáveis, visando suprir as necessidades constantes de higiene e limpeza das dependências públicas, pelo período de **12 (doze) meses**.

ASSUNTO: CANCELAMENTO DO ITEM DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, abrangendo o seguinte item registrado:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QTDE.	VALOR UNIT.	SUBTOTAL
31	COPO DESCARTÁVEL DE 50 ML: INDICADO PARA CONSUMO DE BEBIDAS. COR BRANCO, TRANSLÚCIDO OU CRISTAL. ESPESSURA COMPATÍVEL COM O VOLUME, DE BOA RESISTÊNCIA. ISENTO DE ODORES E SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXA COM 5.500 UNIDADES.	CAIXA	410	R\$ 84,00	R\$ R\$ 34.440,00

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: ART. 131, "II", DO DECRETO MUNICIPAL N.º 2.731, DE 22 DE JANEIRO DE 2024 E PARÁGRAFO 8.3 "B", DA REFERIDA ATA N.º 046/2025.

DATA: 01/06/2026



Atas de registro de preço



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3517505.402.00000659/2026-41

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 019/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 052/2026

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 015/2026

CONTRATANTE: **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIAÇU**

OBJETO: - Constitui objeto do presente pregão o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS E DEFUMADOS**, destinadas à alimentação escolar, visando assegurar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, seguras e padronizadas aos estudantes da rede pública e estadual de ensino, em atendimento ao interesse público e às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional e demais departamentos municipais, pelo prazo de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações do Termo de Referência, Anexo I deste edital.

VALIDADE: DE 03/06/2026 A 03/06/2027

DETENTORA DO REGISTRO: FRIGOBOI COMÉRCIO DE CARNES LTDA					
CNPJ: 58.302.506/0001-35					
ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QTDE.	VALOR UNIT.	SUBTOTAL
4	CARNE BOVINA – ACÉM: ACÉM BOVINO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO DIANTEIRO DO BOVINO, COM MÚSCULOS ÍNTEGROS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS EXCESSIVAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, OSSOS, SEBO EM EXCESSO OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PODERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM CUBOS, EM ISCAS OU MOÍDO, CONFORME A SOLICITAÇÃO DO	KG	14580	R\$ 31,95	R\$ 465.831,00

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	<p>DEPARTAMENTO SOLICITANTE. SENDO QUE OS CORTES EM CUBOS OU ISCAS, DEVERÃO APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO, PERMITINDO COCÇÃO UNIFORME. NA APRESENTAÇÃO MOÍDA, O PROCESSO DEVERÁ SER REALIZADO IMEDIATAMENTE ANTES DO RESFRIAMENTO OU CONGELAMENTO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE QUALQUER INGREDIENTE, ADITIVO OU CONSERVANTE.</p> <p>EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO.</p> <p>ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DO SISP.</p> <p>QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
5	<p>CARNE BOVINA – COXÃO MOLE: COXÃO MOLE DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO TRASEIRO DO BOVINO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS EXCESSIVAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, OSSOS, SEBO EM EXCESSO OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO.</p>	KG	16790	R\$ 35,50	R\$ 596.045,00



	<p>PODERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM CUBOS, EM ISCAS OU MOÍDO, CONFORME A SOLICITAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE. SENDO QUE OS CORTES EM CUBOS OU ISCAS, DEVERÃO APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO, PERMITINDO COCÇÃO UNIFORME. EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO.</p> <p>ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DO SISP.</p> <p>QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
6	<p>CARNE BOVINA – PATINHO: PATINHO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO TRASEIRO DO BOVINO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS EXCESSIVAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, OSSOS, SEBO EM EXCESSO OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO.</p> <p>PODERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM CUBOS, EM ISCAS OU MOÍDO, CONFORME A SOLICITAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE. SENDO QUE OS CORTES EM CUBOS OU ISCAS, DEVERÃO APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO, PERMITINDO COCÇÃO UNIFORME.</p>	KG	9150	R\$ 34,90	R\$ 319.335,00

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	<p>EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO.</p> <p>ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DO SISP.</p> <p>QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
8	<p>COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE, CORTADA EM 4 PARTES, DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDAS DE FRANGOS FRESCOS E PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO, DESOSSADAS, SEM PELE, CORTADAS EM QUATRO PARTES PADRONIZADAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E MACIA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, HEMATOMAS EXTENSOS, OSSOS RESIDUAIS, CARTILAGENS EXCESSIVAS, PENAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, EXCESSO DE GORDURA OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO UNIFORME.</p> <p>EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO.</p> <p>ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER</p>	KG	21980	R\$ 16,00	R\$ 351.680,00

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	<p>DENOMINAÇÃO DE VENDA, DESCRIÇÃO DO CORTE E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL E ENTREGA SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
9	<p>FILÉ DE TILÁPIA: DE 1ª QUALIDADE, OBTIDO DE PEIXES PROVENIENTES DE CULTIVO CONTROLADO OU PESCA AUTORIZADA, ABATIDOS E PROCESSADOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, APRESENTADO NA FORMA DE FILÉS SEM PELE E SEM ESPINHAS, COM CORTES REGULARES, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E ÍNTEGRA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MANCHAS, HEMATOMAS, PARASITAS VISÍVEIS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA APARENTE E QUALIDADE COMPATÍVEL COM O PREPARO DE REFEIÇÕES.</p> <p>O FILÉ DEVERÁ SER SUBMETIDO A CONGELAMENTO RÁPIDO, MANTENDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, SENSORIAIS E NUTRICIONAIS, PODENDO SER FORNECIDO EM PEÇAS INDIVIDUAIS OU PORCIONADAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE TEMPEROS, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO DECLARADOS EM RÓTULO. NÃO SERÁ ADMITIDA A PRESENÇA EXCESSIVA DE GLACIAMENTO ALÉM DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER</p>	KG	3100	R\$ 36,00	R\$ 111.600,00

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	<p>DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, MODO DE PREPARO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>DEVERÁ SER MANTIDO SOB CONGELAMENTO A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO CONGELADO, LIMPO E EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA.</p> <p>SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
11	<p>HAMBURGUER 100% DE CARNE BOVINA EM SISTEMA IQF: HAMBÚRGUER DE 1ª QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, MOÍDA E MOLDADA EM FORMATO CIRCULAR UNIFORME, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL RÁPIDO (IQF – INDIVIDUAL QUICK FROZEN), QUE GARANTE PEÇAS SOLTAS, SEM ADERÊNCIA ENTRE SI. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME NO ESTADO CONGELADO, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, NÃO CONTENDO OSSOS, CARTILAGENS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O SABOR DEVERÁ SER SUAVE E ADEQUADO AO PÚBLICO ESCOLAR.</p> <p>O PRODUTO PODERÁ CONTER APENAS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVIDAMENTE DECLARADOS EM RÓTULO, SENDO VEDADA A ADIÇÃO DE INGREDIENTES NÃO AUTORIZADOS, CORANTES ARTIFICIAIS NÃO PERMITIDOS OU SUBSTÂNCIAS PROIBIDAS. AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR PESO INDIVIDUAL PADRONIZADO, CONFORME DEFINIDO NO EDITAL, ASSEGURANDO PORCIONAMENTO E RENDIMENTO ADEQUADOS.</p> <p>O HAMBÚRGUER DEVERÁ SER FORNECIDO CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, QUE PRESERVE AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E EVITE QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE</p>	KG	3000	R\$ 29,00	R\$ 87.000,00

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	<p>O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO E PESO UNITÁRIO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, MODO DE CONSERVAÇÃO, MODO DE PREPARO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB CONGELAMENTO A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO CONGELADO, LIMPO E EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA.</p> <p>SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
15	<p>PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE: DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DE FRANGOS FRESCOS E PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO, DESOSSADO E SEM PELE, APRESENTADO NAS FORMAS EM ISCAS, EM CUBOS OU EM BIFES FINOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO CARDÁPIO, COM CORTES PADRONIZADOS QUE PERMITAM COCÇÃO UNIFORME, BOM RENDIMENTO E TEXTURA ADEQUADA APÓS O PREPARO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA CLARA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E MACIA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, HEMATOMAS EXTENSOS, OSSOS RESIDUAIS, CARTILAGENS, PENAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO RESFRIADO OU CONGELADO, EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, CONFORME DEFINIDO PELO DEPARTAMENTO SOLICITANTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, DESCRIÇÃO DO CORTE E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SERVIÇO DE</p>	KG	14070	R\$ 16,00	R\$ 225.120,00

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	INSPEÇÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.				
VALOR TOTAL: R\$ 2.156.611,00 (DOIS MILHÕES CENTO E CINQUENTA E SEIS MIL SEISCENTOS E ONZE REAIS)					

DETENTORA DO REGISTRO: CCF NUTRI LTDA CNPJ: 22.516.278/0001-59					
ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QTDE.	VALOR UNIT.	SUBTOTAL
1	ALMÔNDEGAS BOVINAS: ALMÔNDEGAS DE 1ª QUALIDADE, DE CARNE BOVINA MOÍDAS, CONGELADAS, MODELADAS EM FORMATOS ARREDONDADOS. CONSTITUIÇÃO: SAL, PROTEÍNA VEGETAL, FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, CARTILAGENS, INTESTINOS E NERVOS. PESO MÍNIMO DE 30G POR UNIDADE. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS. VALIDADE DE 6 A 12 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TERMO-SOLDADO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM. RÓTULO CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO E CARIMBO DO SISP. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.	KG	8610	R\$ 18,00	R\$ 154.980,00
2	APRESUNTADO: DE 1ª QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE CARNE SUÍNA E/OU DE AVES, DEVIDAMENTE SELECIONADA, MOÍDA E PROCESSADA, ADICIONADA DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, SUBMETIDO A PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO, APRESENTADO NA FORMA RESFRIADA E FATIADA OU EM PEÇA,	KG	1825	R\$ 21,50	R\$ 39.237,50

Av. Abrahão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	<p>COM COLORAÇÃO ROSADA HOMOGÊNEA, TEXTURA FIRME E MACIA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO, BOLORES, MANCHAS, EXSUDAÇÃO EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. QUANDO FATIADO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FATIAS UNIFORMES, ÍNTEGRAS E SEM FRAGMENTAÇÃO EXCESSIVA, PRÓPRIAS PARA CONSUMO, EM EMBALAGENS TRANSPARENTES, ATÓXICAS, À VÁCUO, CONTENDO 1 KG.</p> <p>QUANDO EM PEÇA, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE E ÍNTEGRA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, PODENDO SER A VÁCUO, E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE GARANTA PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DEVERÁ CONTER OBRIGATORIAMENTE DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, MODO DE USO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DE ACORDO A RDC 272/2019. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA.</p>				
10	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO: FRANGO INTEIRO, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADO, EVISCERADO, SEM MIÚDOS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB RIGOROSO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO, ORIUNDO DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO E FISCALIZADO POR SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ACEITO NO EDITAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE COMPLETAMENTE DEPENADO, EVISCERADO, COM RETIRADA TOTAL DE VÍSCERAS, PÉS, CABEÇA E PESCOÇO, LIVRE DE RESÍDUOS DE PENAS, PENUGENS, HEMATOMAS EXTENSOS, FRATURAS EXPOSTAS, CONTAMINAÇÕES FECAIS OU BILIARES.</p>	KG	9000	R\$ 11,99	R\$ 107.910,00



DEVERÁ APRESENTAR CONFORMAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, COM MUSCULATURA FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME VARIANDO DO BRANCO AO AMARELO-CLARO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ARROXEADAS INTENSAS OU ESCURECIMENTOS ANORMAIS. A PELE DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA, SEM RASGOS EXCESSIVOS, COM COBERTURA UNIFORME E SEM PRESENÇA DE SUJIDADES. APÓS DESCONGELAMENTO, DEVERÁ APRESENTAR ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, SENDO VEDADO QUALQUER ODOR ÁCIDO, PÚTRIDO OU ESTRANHO.

O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO A PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, MANTENDO TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR, SEM INDÍCIOS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO OU RECONGELAMENTO, SEM EXCESSO DE CRISTAIS DE GELO SOLTOS NA EMBALAGEM E SEM SINAIS DE QUEIMADURA POR CONGELAMENTO. NÃO SERÁ PERMITIDO EXCESSO DE ÁGUA SUPERFICIAL OU ACÚMULO DE GELO INDICATIVO DE DESCONFORMIDADE NO PROCESSO DE CONGELAMENTO.

O FRANGO INTEIRO DEVERÁ APRESENTAR PESO UNIFORME, SENDO COMERCIALIZADO POR QUILOGRAMA.

DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E LACRADA DE ORIGEM, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, PROTEGIDA POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA ADEQUADA AO TRANSPORTE. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, PERFURADAS, COM VAZAMENTOS, SUJIDADES OU EXCESSO DE GELO SOLTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, NÚMERO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO ACEITO NO EDITAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.

O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ATÉ O ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE COMPATÍVEL COM O CRONOGRAMA DE CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ATENDENDO AOS PERCENTUAIS MÍNIMOS DE VALIDADE REMANESCENTE



	<p>ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO.</p> <p>O FRANGO INTEIRO CONGELADO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS APLICÁVEIS E ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E TRANSPORTE.</p> <p>SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
12	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA OU EM CUBOS PEQUENOS: LINGUIÇA CALABRESA DE 1ª QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, DEVIDAMENTE MOÍDAS, TEMPERADAS, EMBUTIDAS E SUBMETIDAS A PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO, PODENDO SER DEFUMADA CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, SABOR E ODORES PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, BOLORES, MANCHAS, EXSUDAÇÃO EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO.</p> <p>A LINGUIÇA PODERÁ SER FORNECIDA EM FATIAS OU EM CUBOS PEQUENOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO CARDÁPIO, DEVENDO OS CORTES APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE ESPESSURA E TAMANHO, FAVORECENDO COCÇÃO HOMOGÊNEA, RENDIMENTO ADEQUADO E DISTRIBUIÇÃO EQUILIBRADA NAS PREPARAÇÕES.</p> <p>EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO.</p> <p>NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE INGREDIENTES, TEMPEROS OU ADITIVOS ALÉM DAQUELES DECLARADOS EM RÓTULO E AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME DEFINIDO PELO DEPARTAMENTO SOLICITANTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER</p>	KG	8120	R\$ 17,90	R\$ 145.348,00

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	<p>DENOMINAÇÃO DE VENDA, FORMA DE APRESENTAÇÃO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SISP, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DA ENTREGA. NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
14	<p>MORTADELA TIPO DEFUMADA: ELABORADA A PARTIR DE CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, DEVIDAMENTE SELECIONADA, MOÍDA E EMULSIFICADA, TEMPERADA, COZIDA E RESFRIADA, APRESENTADA FATIADA, COM COLORAÇÃO ROSADA HOMOGÊNEA, TEXTURA FIRME E MACIA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE RANÇO, BOLORES, MANCHAS ESCURAS, GRUMOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO.</p> <p>INGREDIENTES MÍNIMOS ESPERADOS: CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NÃO DEVE CONTER INGREDIENTES PROIBIDOS OU NÃO DECLARADOS EM RÓTULO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS: FATIAS UNIFORMES, SEM EXCESSO DE FRAGMENTAÇÃO; SUPERFÍCIE LISA, SEM EXSUDAÇÃO EXCESSIVA DE LÍQUIDOS; SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM AMARGOR OU ACIDEZ; ODOR PRÓPRIO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS.</p> <p>APRESENTAÇÃO: PRODUTO RESFRIADO, ENTREGUE FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, APROPRIADA PARA ALIMENTOS, RESISTENTE, SELADA E ATÓXICA, EMBALADA A VÁCUO.</p> <p>RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE,</p>	KG	2445	R\$ 23,50	R\$ 57.457,50

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	<p>IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:</p> <p>MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0 °C E 4 °C;</p> <p>TRANSPORTE EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA.</p> <p>PRODUTO FABRICADO EM ESTABELECIMENTO REGISTRADO E FISCALIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF.</p> <p>ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS VIGENTES DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
17	<p>SALSICHA: DE 1ª QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA E/OU CARNE SUÍNA, BOVINA OU DE AVES, DEVIDAMENTE PROCESSADAS, EMULSIFICADAS, TEMPERADAS E SUBMETIDAS A TRATAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, TEXTURA FIRME E MACIA, SABOR SUAVE E ODOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE RANÇO, BOLORES, MANCHAS, EXSUDAÇÃO EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO.</p> <p>DEVERÁ CONTER APENAS INGREDIENTES E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVIDAMENTE DECLARADOS EM RÓTULO, SENDO VEDADA A PRESENÇA DE INGREDIENTES PROIBIDOS, CORANTES NÃO AUTORIZADOS OU SUBSTÂNCIAS NÃO INFORMADAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PADRÃO DE QUALIDADE COMPATÍVEL COM A CLASSIFICAÇÃO “PRIMEIRA QUALIDADE”, COM BOA COESÃO DA MASSA E AUSÊNCIA DE FRAGMENTAÇÃO EXCESSIVA APÓS O PREPARO.</p> <p>A SALSICHA DEVERÁ SER FORNECIDA CONGELADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. APRESENTADA EM PACOTES CONTENDO 3 KG OU 5 KG.</p>	KG	8480	R\$ 8,30	R\$ 70.384,00



<p>A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SIF, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DA ENTREGA.</p> <p>SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
VALOR TOTAL: R\$ 575.317,00 (QUINHENTOS E SETENTA E CINCO MIL TREZENTOS E DEZESSETE REAIS)				

DETENTORA DO REGISTRO: FRUTTI MAIS COMÉRCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA					
CNPJ: 32.263.548/0001-10					
ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QTDE.	VALOR UNIT.	SUBTOTAL
3	BACON: DE 1ª QUALIDADE, DEFUMADO EM PEÇA OU PICADO EM FATIAS FINAS OU CUBOS, EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. RÓTULO CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, E VALIDADE, PESO E CARIMBO DO SIF. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.	KG	1195	R\$ 32,00	R\$ 38.240,00

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



7	<p>CARNE BOVINA – LAGARTO: LAGARTO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO TRASEIRO DO BOVINO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS EXCESSIVAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, OSSOS, SEBO EM EXCESSO OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO.</p> <p>PODERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM CUBOS, EM ISCAS OU MOÍDO, CONFORME A SOLICITAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE. SENDO QUE OS CORTES EM CUBOS OU ISCAS, DEVERÃO APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO, PERMITINDO COCÇÃO UNIFORME. EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO.</p> <p>ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DO SISP.</p> <p>QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A –18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>	KG	10075	R\$ 40,00	R\$ 403.000,00
---	--	----	-------	-----------	----------------



13	<p>LOMBO SUÍNO DESOSSADO: LOMBO SUÍNO DESOSSADO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO PERNIL DO SUÍNO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COM COLORAÇÃO ROSADA A VERMELHO-CLARO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E MACIA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL, ADEQUADO AO PREPARO DE REFEIÇÕES DESTINADAS AO PÚBLICO ESCOLAR.</p> <p>O CORTE DEVERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM ISCAS OU EM BIFES FINOS, RESFRIADO OU CONGELADO, EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE, PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO E ESPESSURA QUE PERMITA COCÇÃO UNIFORME, BOM RENDIMENTO E TEXTURA ADEQUADA APÓS O PREPARO. OS BIFES FINOS DEVERÃO APRESENTAR ESPESSURA REGULAR, SEM RASGOS EXCESSIVOS; AS ISCAS DEVERÃO POSSUIR COMPRIMENTO E ESPESSURA COMPATÍVEIS COM PREPARAÇÕES REFOGADAS OU AO MOLHO; DEVERÃO SER PADRONIZADOS, FAVORECENDO PREPARO HOMOGÊNEO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE QUALQUER INGREDIENTE, TEMPERO, ADITIVO OU CONSERVANTE.</p> <p>ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SISP OU SIF, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18</p>	KG	8196	R\$ 17,00	R\$ 139.332,00
----	--	----	------	-----------	----------------

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiacu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



	<p>°C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA.</p> <p>SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.</p>				
16	<p>PERNIL SUÍNO: PERNIL SUÍNO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO PERNIL DO SUÍNO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COM COLORAÇÃO ROSADA A VERMELHO-CLARO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E MACIA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL, ADEQUADO AO PREPARO DE REFEIÇÕES DESTINADAS AO PÚBLICO ESCOLAR.</p> <p>O CORTE DEVERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM ISCAS, EM CUBOS OU EM BIFES FINOS, RESFRIADO OU CONGELADO, EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE, PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO E ESPESSURA QUE PERMITA COCÇÃO UNIFORME, BOM RENDIMENTO E TEXTURA ADEQUADA APÓS O PREPARO. OS BIFES FINOS DEVERÃO APRESENTAR ESPESSURA REGULAR, SEM RASGOS EXCESSIVOS; AS ISCAS DEVERÃO POSSUIR COMPRIMENTO E ESPESSURA COMPATÍVEIS COM PREPARAÇÕES REFOGADAS OU AO MOLHO; E OS CUBOS DEVERÃO SER PADRONIZADOS, FAVORECENDO PREPARO HOMOGÊNEO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE QUALQUER INGREDIENTE, TEMPERO, ADITIVO OU CONSERVANTE.</p> <p>ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS,</p>	KG	13386	R\$ 14,80	R\$ 198.112,80

Av. Abraão José de Lima, nº 572 - Centro - CEP 15110-000 - Guapiáçu - SP - Fone/Fax: 3267-9700
e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br



DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SISP, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA.

SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.

VALOR TOTAL: R\$ 778.684,80 (SETECENTOS E SETENTA E OITO MIL SEISCENTOS E OITENTA E QUATRO REAIS E OITENTA CENTAVOS)