



# Prefeitura de MONTE ALTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE ALTO

PREGÃO N° 2/2021  
PROCESSO SA/DL N° 3/2021

OBJETO: Registro de preços de carnes e derivados para o preparo da merenda escolar e para diversas secretarias

Item	Descrição	EMPRESAS								
		Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Sapé Carnes Ltda	Spoljaric Comercial do Brasil Eireli	Geradi & Cia Ltda EPP	Priscila Garcia de Oliveira	MRB Atacadista de Carnes Eireli	Frigoboi Comércio de Carnes Ltda	Sergio Braulio Ribeiro	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli
1	<p>ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, CONGELADA; - Consistência do produto: congelada;</p> <p>- Composição do produto: Ingredientes: carne bovina, água, proteína de soja, sal, especiarias desidratadas, carboidratos, aromas naturais, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante e acidulante. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Com peso médio unitário entre 15 e 25gramas</p> <p>- Embalagem primária: 2 - 5 kg, adequada, resistente, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, com a marca do fabricante do produto e dados do produto,</p> <p>- Embalagem secundária: papelão resistente, que garanta a integridade do produto durante o transporte. Devendo ser transportada á temperatura de 12°C ou inferior e possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. - Validade mínima de 3 meses á partir da data de entrega. E data de fabricação máxima 30 dias.</p> <p>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</p>	0,00	0,00	13,00	15,00	15,90	18,98	19,00	19,80	25,00
				13,00 VENCEDOR	DECLINOU	DECLINOU				
2	<p>CARNE BOVINA; COSTELA; EM TIRAS; CONGELADA; - Consistência do produto: congelada;</p> <p>- Composição do produto: Devendo conter no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos;</p> <p>- Embalada primária: Em saco transparente, atóxico, contendo a marca do fabricante do produto e suas especificações deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97). Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária</p> <p>- Validade mínima 30 dias.</p> <p>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</p>	0,00	12,98	18,80	19,90	20,68	20,98	22,00	26,50	26,65
			12,98 VENCEDOR	DECLINOU	DECLINOU					

	Sergio Braulio Ribeiro	Sapé Carnes Ltda	Priscila Garcia de Oliveira	MRB Atacadista de Carnes Eireli	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Spoljaric Comercial do Brasil Eireli	Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Frigoboi Comércio de Carnes Ltda	Geradi & Cia Ltda EPP
3	<p>CARNE DE FRANGO TEMPERADA, EMPANADA, MOLDADA, CONGELADA, COM LEGUMES: - Consistência do produto: congelada;</p> <p>- Composição do produto: produto mecanicamente separado de frango e adicionado de legumes, empanada e congelada. Aproximadamente 25g cada. Apresentar na composição centesimal até 500 mg de sódio/100 g do produto;</p> <p>- Embalagem Primária: transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, com aproximadamente 2 kg;</p> <p>- Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 12 meses devendo ser transportada à temperatura de 12°C ou inferior, e possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Aspecto e cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; - Validade mínima de 12 meses à partir da data de entrega;</p> <p>- Transporte: em veículos próprios (caminhão - baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</p> <p>(Enviar 02 amostras).</p>								
	0,00	0,00	0,00	0,00	11,75	14,90	15,22	16,80	17,40
					11,75 VENCEDOR	DECLINOU	DECLINOU		
	Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Sapé Carnes Ltda	Geradi & Cia Ltda EPP	Spoljaric Comercial do Brasil Eireli	MRB Atacadista de Carnes Eireli	Frigoboi Comércio de Carnes Ltda	Priscila Garcia de Oliveira	Sergio Braulio Ribeiro
4	<p>CARNE SUÍNA PERNIL DESOSSADO EM PEÇAS, CONGELADO DE 1ª QUALIDADE;</p> <p>- Consistência do produto: congelado;</p> <p>- Composição do produto: A carne suína deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses,</p> <p>Embalagem primária: transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, com data de empacotamento e validade visíveis. Devendo ser transportada à temperatura de 12°C ou inferior e possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária,</p> <p>- Validade mínima de 06 meses.</p> <p>- Transporte – em veículos próprios (caminhão –baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</p>								
	14,27	16,75	17,00	17,16	17,50	17,89	18,90	19,50	19,80
	13,67 13,67	DECLINOU	14,20 DECLINOU 13,66 VENCEDOR LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006						
	Sapé Carnes Ltda	Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Geradi & Cia Ltda EPP	MRB Atacadista de Carnes Eireli	Spoljaric Comercial do Brasil Eireli	Frigoboi Comércio de Carnes Ltda	Priscila Garcia de Oliveira	Sergio Braulio Ribeiro
5	<p>CORTES CONGELADOS DE FRANGO – SOBRECORA: - Consistência do produto: congelado; - Composição do produto: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas, o corte de frango sobrecoxa, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagens plásticas flexíveis, atóxicas, e reembaladas em caixa de papelão reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 18 (dezoito) 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:</p> <p>1- Nome e endereço do abatedouro, Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária; 2- Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CORTES CONGELADOS DE FRANGO SOBRECORA; 3- Data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; 4- Peso líquido. - Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, pútrida ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Sem excessos de pele.</p> <p>- O produto a ser entregue não deverá ter validade inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.</p> <p>- Transporte: em veículos próprios (caminhão - baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.</p>								
	0,00	7,67	7,88	8,40	8,98	9,10	9,15	9,90	10,80
		7,60 7,55 7,50	7,66 7,59 7,54	DECLINOU					

7,45  
7,40

7,49  
7,44



DECLINOU

27,79

DECLINOU

27,79

**VENCEDOR**

	Sergio Braulio Ribeiro	Sapé Carnes Ltda	Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Priscila Garcia de Oliveira	Geradi & Cia Ltda EPP	Spoljaric Comercial do Brasil Eireli	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Frigoboi Comércio de Carnes Ltda	MRB Atacadista de Carnes Eireli	
10	<p>PRESUNTO; MAGRO; COZIDO; RESFRIADO: - Consistência do produto: resfriado; - Composição do produto: obtido de pernil de suíno sadio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; - Embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno resistente transparente, atóxico; pesando de 2 a 4 kg; e suas alterações deverão estar de acordo com a nta-8(decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Sec. Agr.; - Validade mínima de 50 dias a contar da entrega.</p> <p>- Transporte: em veículos próprios (caminhão - baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02</p>	0,00	0,00	15,34	15,90	16,67	17,50	18,65	23,00	26,95
			14,69 DECLINOU	15,33 14,68 14,68 <b>VENCEDOR</b>	DECLINOU					
11	<p>SALSICHA ESPECIAL RESFRIADA: - Consistência do produto: resfriada; - Composição do produto: contendo nitrito e nitrato de sódio como conservantes, ácido ascórbico como antioxidante, polifosfatos como estabilizantes e condimentos flavonizantes. Lactato de sódio como umectantes e corante natural de urucum. Possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária.</p> <p>- Embalagem primária: plástica de polietileno, de até 5 kg; - Validade mínima de 40 dias da data de entrega; - Transporte: em veículos próprios (caminhão - baú), dotados de equipamentos que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma. (Enviar 02</p>	0,00	5,66	6,60	6,90	7,50	7,98	8,80	12,44	16,00
			5,66 <b>VENCEDOR</b>	DECLINOU	DECLINOU					
12	<p>BACON RESFRIADO, DEFUMADO, EM PEÇA: - Consistência do produto: resfriado; - Composição do produto: toucinho; preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, em manta; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 21/00, decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rdc 12/01 (anvisa) e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; - Embalagem primária: acondicionado em embalagem cry-o-vac, de até 01kg. - Validade mínima de 72 dias na data da entrega.</p>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
13	<p>BISTECA DE PORCO, CORTADA EM BIFES CONGELADA: - Consistência do produto: congelada; - Composição do produto: Ingredientes: separadamente de 1ª qualidade. A carne suína deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária, e ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração; - Embalagem primária: 2 - 5 kg, adequada, resistente, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, com a marca do fabricante do produto e dados do produto; - Embalagem secundária: papelão resistente, que garanta a integridade do produto durante o transporte; - Validade mínima de 3 meses à partir da data de entrega e data de fabricação máxima 30 dias; - Transporte: em veículos próprios (caminhão - baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada</p>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16,00	18,00
									16,00 <b>VENCEDOR</b>	DECLINOU

	Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Frigoboi Comércio de Carnes Ltda	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Sergio Braulio Ribeiro	Sapé Carnes Ltda	Priscila Garcia de Oliveira	Geradi & Cia Ltda EPP	Spoljaric Comercial do Brasil Eireli	MRB Atacadista de Carnes Eireli
PESCADO; SARDINHA; INTEIRA ABERTA, LIMPA E EVISCERADA; CONGELADO:									
Consistência do produto: congelado; - Composição do produto: com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas;									
- Embalagem primária: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1 kg; embalado em caixa de papelão reforçado com rótulo, carimbo de inspeção c/val.min.de 6meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-9 (dec.12.486, de 20/10/78) e (ma.2244/97) e									
14 de c30691, de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Sec. Agr. A unidade deverá conferir se o produto está conf. nota técnica 19/09-dpdc, a embalagem deve constar peso líquido; (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento;	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- Transporte: em veículos próprios (caminhão - baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura adequada do produto. O veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura da mesma.									

DESERTO