TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Prefeitura Municipal Santa Rita do Sapucaí
DIVISÃO DE LICITAÇÃO
Registro de Preços Eletrônico - PREGÃO ELETRÔNICO N.º 003/2024

Resultado da Homologação

0002 - Bebida Láctea sabor chocolate. Ingredientes: Bebida láctea UHT sabor chocolate. Enriquecido com vitaminas e minerais. De qualidade igual ou superior ao Todynho. Embalagem em TetraPak, contendo nome do produto, identificação do fabricante (com SAC), data de fabricação, lote e data de validade, SIF, ingredientes, valor nutricional e recomendações de condicionamento. Embalagem 200 ml. - TODDYNHO - Valor Referência: 3,32

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	TODDYNHO	3.510 Unidade	2,79	9.792,90	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0005 - Carne bovina (coxão duro) de 2ª resfriada, moída, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial.ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Vitória - Valor Referência: 33,49

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Vitória	17.468 Quilo	22,35	390.409,80	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0006 - Carne bovina (coxão duro) de 2ª congelada, em pedaços. CATEGORIA 2ª: COXÃO DURO EM CUBOS, MAGRO, LIMPO DE GORDURA, muxiba, sebo, TECIDO CONJUNTIVO, NERVOS E TENDÕES (APONEUROSES) APARENTES. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, (FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS), ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Vitória - Valor Referência: 33,49

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Vitória	4.463 Quilo	24,97	111.441,11	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0007 - Carne bovina de 1ª resfriada, em bifes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg, onde deve constar data do abate e prazo de validade. - Vitória - Valor Referência: 34,69

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Vitória	200 Quilo	27,60	5.520,00	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 05/07/2024 às 09:16:06.
Código verificador: 95D020

Assinado por 2 pessoas: GISLAINE KARINE DA SILVEIRA e LUIZ ANTONIO MAGALHAES
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://srsapucaipmflowdocs.sgpcloud.net:8092/public/assinaturas/1342A15AE8E34831AF9AA7C122D627CB

0008 - Carne Seca charque vácuo. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade. - Friboi - Valor Referência: 46,53

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Friboi	60 Quilo	45,00	2.700,00	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0009 - Carne suína resfriada, pernil em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistênte e transparente, pacotes de 1 kg, onde deve constar data do abate e prazo de validade. - Vitória - Valor Referência: 18,76

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Vitória	320 Quilo	16,94	5.420,80	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0010 - Carne suína de 1ª resfriada, tipo pernil sem osso em bifes de 1ª qualidade, apresentando aspecto firme e coloração vermelha. Embalado obrigatoriamente em pacotes de 1 kg. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas e devem conter data do abate e prazo de validade. - Vitória - Valor Referência: 18,76

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Vitória	200 Quilo	17,08	3.416,00	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0011 - Carne suína resfriada, lombo em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DO ABATE, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Vitória - Valor Referência: 20,19

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Vitória	4.455 Quilo	16,94	75.467,70	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0013 - Coxa e sobrecoxa de frango congelada: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS. CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, TEXTURA E APARÊNCIA/CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas. A CARNE DE FRANGO CONGELADA (COXA E SOBRECOXA) DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, TEMPEROS, CONSERVANTES. EMBALAGEM: POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS. PESO 1 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES RELATIVAS AO PRODUTO: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO COM REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE ABATE, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Avivar - Valor Referência: 11,02

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Avivar	150 Quilo	9,69	1.453,50	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0014 - Creme de leite. Embalagem de 300 grs - ITAMBE - Valor Referência: 9,43

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 05/07/2024 às 09:16:06.
Código verificador: 95D020

Assinado por 2 pessoas: GISLAINE KARINE DA SILVEIRA e LUIZ ANTONIO MAGALHAES
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://srsapucaipmflowdocs.sgpcloud.net:8092/public/assinaturas/1342A15AE8E34831AF9AA7C122D627CB

MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	ITAMBE	425 Lata	7,95	3.378,75	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0015 - Doce de leite pastoso. Ingredientes: leite pasteurizado, açucar, glicose de milho, estabilizante bicarbonato de sódio (INS 500ii) e conservador sorbato de potássio (INS 202). Embalagem de 400 g. - COOPER RITA - Valor Referência: 11,32

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	COOPER RITA	290 Unidade	11,25	3.262,50	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0016 - File de tilapia congelado. Filé de tilápia sem pele, sem espinhos e sem escamas. O peixe deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie, incisões ou rupturas. De consistência firme. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 500 g. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Natupeixe - Valor Referência: 32,30

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Natupeixe	2.415 ponto	22,44	54.192,60	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0019 - LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM COM 400G. Leite em pó integral - Embalagem sachê de 400g.COMPOSIÇÃO: PRODUTO RESULTANTE DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FRESCO, ASPECTO: PO FINO UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTOS DE PARTICULAS ESTRANHAS, COR: BRANCO AMARELADO, ODOR: SUAVE NÃO ACIDO, NÃO RANÇOSO, SEM ODORES ESTRANHOS, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO, SABOR: SUAVE, NÃO ÁCIDO, NÃO RANÇOSO. O LEITE EM PÓ DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE 400G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE FARDO, REFORÇADO E RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE, DATA DE VALIDADE, NOME E ORIGEM DO PRODUTO, DADOS DA EMPRESA FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES UTEIS SOBRE CONSERVAÇÃO, DILUIÇÃO E MANUSEIO DO PRODUTO e SIF. - CAMPONESA - Valor Referência: 15,79

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	CAMPONESA	3.040 ponto	15,79	48.001,60	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0020 - Leite em pó integral para dietas com restrição de lactose. – Ingredientes: leite integral, enzima lactase, fosfato tricalcio, vitaminas A, C,D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE 300G. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE, DATA DE VALIDADE, NOME E ORIGEM DO PRODUTO, DADOS DA EMPRESA FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES UTEIS SOBRE CONSERVAÇÃO, DILUIÇÃO E MANUSEIO DO PRODUTO e SIF. Embalagem de 300g. - ITAMBE - Valor Referência: 23,47

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	ITAMBE	500 ponto	23,47	11.735,00	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0021 - Linguiça tipo calabresa.Linguiça tipo calabresa. Deverá estar resfriada a uma temperatura de 4ºC, manipulada em boas condições de higiene, encontrar-se embalada, rotulada e com o carimbo do SIF. Embalagem contendo nome do produto, nome do fabricante, lote, data de fabricação e validade, SIF e SAC. Pacote contendo 2,5 kg. Não será aceito o produto com odor, cor, textura impróprios e não característico do alimento. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. - Premiada - Valor Referência: 63,98

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Premiada	164 ponto	63,98	10.492,72	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 05/07/2024 às 09:16:06.
Código verificador: 95D020

Assinado por 2 pessoas: GISLAINE KARINE DA SILVEIRA e LUIZ ANTONIO MAGALHAES
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://srsapucaipmflowdocs.sgpcloud.net:8092/public/assinaturas/1342A15AE8E34831AF9AA7C122D627CB

0022 - Linguiça paio. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas e devem conter data do abate e prazo de validade. - Premiada - Valor Referência: 27,47

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Premiada	110 Quilo	27,47	3.021,70	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0023 - Linguiça suína fresca. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade. - Beefallo - Valor Referência: 25,22

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Beefallo	150 Quilo	25,22	3.783,00	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0024 - Linguiça toscana resfriada, embalada. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistênte e transparente, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade. - Premiada - Valor Referência: 19,11

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Premiada	100 Quilo	16,85	1.685,00	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0025 - Mortadela Defumada Mortadela defumada. O produto deverá ser - defumada, constituída da mistura de carne bovina, ave e suína, sem cubos de gordura, fécula de mandioca, proteína vegetal de soja, água, regulador de acidez lactado de sódio, sal, dextrina, antioxidante ácido lático, especiarias naturais (alho, cebola, coentro, pimenta, pimenta síria, pimenta branca, noz moscada e extrato de orégano, conservador nitrito de sódio, estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, estabilizante pirofosfato tetrassódi com açúcar, corante natural carmim, antioxidante ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, ser de primeira qualidade, isento de sujidades, e outras substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico atóxico, na qual deve constar identificação do fabricante, peso, e prazo de validade e inspeção do SIF. - Pif Paf - Valor Referência: 25,06

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Pif Paf	324 Quilo	17,96	5.819,04	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0027 - Peito de frango congelado: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS. CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, TEXTURA E APARÊNCIA/CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas sem pele e ossos. A CARNE DE FRANGO CONGELADA (PEITO) DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE PEITO DE FRANGO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO DUTO COMO ÁGUA, TEMPEROS, CONSERVANTES. EMBALAGEM: POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS. PESO 1 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES RELATIVAS AO PRODUTO: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO COM REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Beefallo - Valor Referência: 21,61

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Beefallo	19.920 Quilo	15,52	309.158,40	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0028 - Presunto. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem própria, não violada, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade. - Premiada - Valor Referência: 27,25

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Premiada	234 Quilo	20,80	4.867,20	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0029 - Queijo Tipo Padrão. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade. - Ana Luiza - Valor Referência: 67,32

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 05/07/2024 às 09:16:06.
Código verificador: 95D020

Assinado por 2 pessoas: GISLAINE KARINE DA SILVEIRA e LUIZ ANTONIO MAGALHAES
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://srsapucaipmflowdocs.sgpcloud.net:8092/public/assinaturas/1342A15AE8E34831AF9AA7C122D627CB

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Ana Luiza	89 Quilo	67,32	5.991,48	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0031 - Requeijão Cremoso. Ingredientes: Leite desnatado pasteurizado, creme de leite, fermento láctico, estabilizante polifosfato de cálcio, cloreto de sódio (sal) e conservador sorbato de potásio. Embalagem de 200 grs. - COOPER RITA - Valor Referência: 8,55

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	COOPER RITA	230 Unidade	8,55	1.966,50	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0032 - Salsicha resfriada, Elaborada com carnes , carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, mecanicamente separadas, contendo o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem própria, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade.Embalagem de no máximo 3 Kg. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4ºC, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Pif Paf - Valor Referência: 38,39

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Pif Paf	295 ponto	38,39	11.325,05	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0033 - MPE - Carne bovina (coxão duro) de 2ª resfriada, moída, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial.ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Vitória - Valor Referência: 33,49

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Vitória	5.822 Quilo	22,35	130.121,70	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0034 - MPE - Carne bovina (coxão duro) de 2ª congelada, em pedaços. CATEGORIA 2ª: COXÃO DURO EM CUBOS, MAGRO, LIMPO DE GORDURA, muxiba, sebo, TECIDO CONJUNTIVO, NERVOS E TENDÕES (APONEUROSES) APARENTES. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, (FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS), ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Vitória - Valor Referência: 33,49

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Vitória	1.487 Quilo	24,97	37.130,39	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0035 - MPE - Carne suína resfriada, lombo em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 05/07/2024 às 09:16:06.
Código verificador: 95D020

Assinado por 2 pessoas: GISLAINE KARINE DA SILVEIRA e LUIZ ANTONIO MAGALHAES
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://srsapucaipmflowdocs.sgpcloud.net:8092/public/assinaturas/1342A15AE8E34831AF9AA7C122D627CB

aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DO ABATE, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Vitória - Valor Referência: 20,19

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Vitória	1.485 Quilo	16,94	25.155,90	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0036 - MPE - File de tilapia congelado. Filé de tilápia sem pele, sem espinhos e sem escamas. O peixe deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie, incisões ou rupturas. De consistência firme. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 500 g. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Natupeixe - Valor Referência: 32,30

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Natupeixe	805 ponto	22,44	18.064,20	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

0037 - MPE - Peito de frango congelado: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS. CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, TEXTURA E APARÊNCIA/CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas sem pele e ossos. A CARNE DE FRANGO CONGELADA (PEITO) DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE PEITO DE FRANGO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, TEMPEROS, CONSERVANTES. EMBALAGEM: POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS. PESO 1 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES RELATIVAS AO PRODUTO: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO COM REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. - Beefallo - Valor Referência: 21,61

Fornecedor	Modelo	Quantidade	Valor Final	Valor Total	Situação
MAURO LUCIO RIBEIRO CIA LTDA	Beefallo	6.640 Quilo	15,52	103.052,80	Homologado em 05/07/2024 09:08:47 Por: LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

LUIZ ANTONIO MAGALHÃES

Autoridade Competente

portal de COMPRAS PÚBLICAS
A autenticidade do documento pode ser verificada no site https://validaarquivo.portaldecompraspublicas.com.br
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 05/07/2024 às 09:16:06.
Código verificador: 95D020

Assinado por 2 pessoas: GISLAINE KARINE DA SILVEIRA e LUIZ ANTONIO MAGALHAES
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://srsapucaipmflowdocs.sgpcloud.net:8092/public/assinaturas/1342A15AE8E34831AF9AA7C122D627CB

MUNICIPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ
RUA CEL. JOAQUIM NETO, Nº 333 - CENTRO - CNPJ: 18.192.898/0001-02
SANTA RITA DO SAPUCAI/MG - CEP 37540-000
FONE: (35) 3471-1911

CÓDIGO DE ACESSO
1342A15AE8E34831AF9AA7C122D627CB

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

- Assinante: GISLAINE KARINE DA SILVEIRA em 05/07/2024 16:22:54
  CPF:***.***-.396-16
  Unidade certificadora: MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAI - CA
- Assinante: LUIZ ANTONIO MAGALHAES em 08/07/2024 08:35:27
  CPF:***.***-.196-49
  Unidade certificadora: MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAI - CA

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo
https://srsapucaipmflowdocs.sgpcloud.net:8092/public/assinaturas/1342A15AE8E34831AF9AA7C122D627CB