



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS
ESTADO DO PARANÁ

Ref.: Edital de Licitação PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 092/2016 - PMM

O PREFEITO MUNICIPAL DE MATINHOS, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o parecer jurídico proferido pela Procuradoria Geral do Município, resolve:

APROVAR

A celebração de Termo Aditivo a Ata de Registro de Preços nº138/2016 - PMM, firmado com a empresa **AGL - COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA - ME**, inscrita no **CNPJ Nº 76.051.036/0001-66**, conforme **Pregão Presencial nº 092/2016, Processo nº 177/2016 e Ata de Registro de Preços nº 138/2016 – PMM**, que prevê **Aquisição de Carnes**, elevando os valores conforme descrito abaixo:

ITEM	UNID	ESPECIFICAÇÃO	UNIT
02	KG	<p>Carne bovina (patinho ou coxão mole) cortadas em bife, com peso aproximado de 120g e espessura máxima de 0,3cm, congelado.</p> <p>Congelada de primeira qualidade, deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos, cor, textura, sabor e odor característicos, embalagem de no máximo 2kg, em plástico transparente, inspecionada pelos órgãos oficiais, (Sim, Sif) de acordo com as portarias do ministério da agricultura, Dipoa nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da resolução da Anvisa nº 105 de 19/05/00 e vigilância sanitária.</p>	20,74
03	KG	<p>Coxa/sobre-coxa de frango congelada, limpa com aspecto, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes. Devendo estar congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12° C, segundo as Normas Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza: ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; cor característica; consistência firme, compacta e elástica. Odor suave, agradável e característico. Temperatura máxima de recebimento até - 12°C sem sinais de descongelamento. No teste de cocção, ausência de odores e sabores estranhos; embalagem primária a granel em saco de polietileno, com peso líquido de aproximadamente de 01(um)Kg, e embalagem secundária acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20(vinte) kg. de peso líquido. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. O produto deverá ser conservado na temperatura de -18°C. A carne de frango deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13</p>	5,87



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS
ESTADO DO PARANÁ

		de 02/01/01. (7) IN MAPA n° 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA n° 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	
08	KG	Músculo bovino com osso.	10,99
09	KG	Carne bovina tipo coxão mole ou patinho, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm (Cota reservada). Congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem compra: em saco de polietileno de no máximo 2 kg cada e vedado. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC n° 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA n° 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA n° 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS n° 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS n° 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA n° 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA n° 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	21,46
11	KG	Carne moída de primeira congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura.(Cota reservada). Isenta de cartilagens, de ossos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem de no máximo 2kg em plástico transparente. Inspeccionada pelos Órgãos oficiais (SIM, SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportado em carros refrigerados, obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na Secretaria de Saúde e entregue Certificado de Inspeção Sanitária com data de validade do produto e assinatura do médico veterinário responsável. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC n° 39 e 40. O produto deverá ser entregue, no máximo 60 dias após a industrialização; validade mínima de 12 meses, conservado na temperatura de 18°C. A carne de moída deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA n° 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA n° 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS n° 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS n° 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA n° 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA n° 22 de 24/11/05 Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	19,64
16	KG	Carne bovina tipo coxão mole ou patinho, cortada em tiras (iscas),	21,46



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS ESTADO DO PARANÁ

		<p>espessura máxima 0,3 cm.</p> <p>Congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem compra: em saco de polietileno de no máximo 2 kg cada e vedado. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.</p>	
18	KG	<p>Carne moída de primeira congelada deverá conter no máximo 6,5% de gordura.</p> <p>Isenta de cartilagens, de ossos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem de no máximo 2kg em plástico transparente. Inspeccionada pelos Órgãos oficiais (SIM, SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportado em carros refrigerados , obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na Secretaria de Saúde e entregue Certificado de Inspeção Sanitária com data de validade do produto e assinatura do médico veterinário responsável. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. O produto deverá ser entregue, no máximo 60 dias após a industrialização; validade mínima de 12 meses, conservado na temperatura de 18°C. A carne de moída deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05 Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.</p>	19,64

Gabinete do Prefeito Municipal de Matinhos, em 08 de maio de 2.017.

Ruy Hauer Reichert
Prefeito Municipal