



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS ESTADO DO PARANÁ

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 080/2017 - 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 firmado com a empresa **MERCITTÁ COMÉRCIO ATACADISTA E DISTRIBUIÇÃO LTDA - ME**, inscrita no CNPJ Nº 27.486.278/0001-77, conforme **Pregão Presencial para Registro de Preços nº 080/2017, Processo Licitatório nº 135/2017 e Ata de Registro de Preços nº 163/2017 – PMM**, que prevê **Aquisição de Carnes**, elevando os valores conforme descrito abaixo:

ITEM	UNID	ESPECIFICAÇÃO	UNIT
01	KG	<p>Bisteca suína, congelada, com aproximadamente 120 gramas cada.</p> <p>Produto de primeira qualidade, limpas, com ossos, previamente fatiada, embalada em camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína 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>	7,99
02	KG	<p>Carne bovina tipo coxão mole ou patinho, cortada em tiras (iscas), 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</p>	16,81



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS ESTADO DO PARANÁ

		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.	
03	KG	Carne bovina tipo miolo de acém, picada e congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, 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, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	13,89
05	KG	Carne bovina (patinho ou coxão mole) cortadas em bife, com peso aproximado de 120g e espessura máxima de 0,3cm, congelado. 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.	17,97

Gabinete do Prefeito Municipal de Matinhos, em 01 de agosto de 2018.

Ruy Hauer Reichert
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS
ESTADO DO PARANÁ