



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº

GABINETE DO PREFEITO

PREGÃO ELETRÔNICO: Nº 013/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO: Nº 054/2025

OBJETO: **CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUINAS, PEIXES E AVIÁRIAS, BEM COMO, EMBUTIDOS PARA O DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO SOCIAL E HABITAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM**

HOMOLOGO o Processo Licitatório, nos termos da sessão do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2025, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 054/2025** ocorrida em **30/04/2025** nos seus próprios fundamentos.

ADJUDICO os itens abaixo relacionados, a saber:

EMPRESA	ITEM	DESCRIPTIVO	UNI	QTD.	MARCA	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
B.F. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA-EPP CNPJ SOB O Nº 37.411.686/0001-13 (IVANIL SOLANGE MONTEIRO EIRELI)	1	Coxão mole em bifes - Descrição do produto: carne bovina congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo coxão mole em bifes, limpo, com peso aproximado de 60/70g, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de coxão mole deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo 12 kg de peso líquido. O produto deverá ter validade mínima de	KG	3.430	TOP CARNES	37,90	129.997,00



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº

		12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.					
2		Patinho em cubos/tiras IQF - Descrição do produto: carne bovina congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo patinho em cubos, limpo, com dimensões de 3x3x3 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que	KG	13.430	TOP CARNES	32,80	440.504,00



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº

	não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.					
3	<p>Carne bovina moída IQF - Descrição do produto: carne bovina moída, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo patinho, moído, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo 12 kg de peso líquido. Não serão aceitas embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto</p>	KG	11.590	TOP CARNES	25,80	299.022,00



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº _____

		a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.					
6		Sassami de frango congelado – IQF. Descrição do produto: Sassami. Produto congelado e embalado com as seguintes especificações: ausência de hematomas fortes, coloração anormal, ossos e cartilagens, podendo apresentar corte errado e hematomas leves de acordo com os Padrões de Qualidade. Ingredientes: Frango – Sassami. Os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Polietileno impressa com zíper, peso do pacote 01 kg. Com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes com 01 kg. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses	KG	14.790	LE VIDA	17,85	264.001,50
7		Coxinha da asa de frango congelada – IQF. Coxinha da asa. Produto congelado e embalado com as seguintes especificações: ausência de hematomas fortes, coloração anormal, ossos e cartilagens. Ingredientes: Frango – coxinha da asa. Os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Polietileno impressa com zíper, peso do pacote 01 a 03 kg. Com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes	KG	4.200	LE VIDA	13,84	58.128,00



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº

	com 01 a 03 kg. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses					
9	Bacon – manta (peça). Toucinho defumado, tipo bacon, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos, em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com a rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de no mínimo 2 meses contados a partir da entrega. Embalagem primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno, atóxico, a vácuo, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso líquido: 2,5 a5,0 kg	KG	660	SEARA	31,50	20.790,00
10	Linguiça Toscana, embalagem até 3 kg. Linguiça de carne suína, pura, fresca, mas entregue congelada, de primeira qualidade, em gomos uniformes e padronizados, sem pimenta. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes de 2 kg ou 1 kg conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados à partir da data de entrega.	KG	8.590	SEARA	13,50	115.965,00
11	Linguiça tipo calabresa. Linguiça tipo calabresa defumada reta, embalagem até 3 kg. Composição: carne suína, toucinho suíno, carne bovina, CMS (carne mecanicamente separada de ave), água, proteína de soja, regulador de acidez lactato de sódio, sal, especiarias naturais (pimenta calabresa e alho), estabilizantes tripolifosfatos de sódio e polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio,	KG	5.770	AURORA	16,00	92.320,00

5

Rua Presidente Álvares Florence, 373 – CEP 13.997-035

Fone/Fax: (19) 3654-1209 – (19) 3654-1630

E-mail: licitacao@sajardim.sp.gov.br



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº

	conservantes nitratos de sódio e corante natural carmim de cochonilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Apresentando textura firme, cor pinhão (característica defumado), sabor suave, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Prazo de validade: 02 meses. Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, Cryovac, termoformada, atóxica, resistente, transparente, impresso 2,5 kg de produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.					
12	Filé de Polaka do Alaska - Sem pele e sem espinha, congelado, acondicionado em sacos plástico, embalagem individual de 2 kg, conteúdo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, identificação de inspeção sanitária (SIF), apresentar odor agradável e característico, possuir consistência firme, não conter água além do permitido;	KG	2.160	MAGIC FISH	30,90	66.744,00
13	Salsicha Hot Dog . Salsicha congelada composta de carne suína, frango, condimentos e especiarias, podendo conter outros ingredientes permitidos por lei que não descaracterizem o produto. Embutido em tripa artificial, formando gomos de 10 a 15 cm. Acondicionado em embalagens plásticas seladas a vácuo, contendo de 3 a 5 kg. Embalagem secundária caixa reforçada contendo até 16 kg Validade: 4 meses a temperatura de -12°C. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter a rotulagem nutricional de acordo com as resoluções RDC nº 359 e 360. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	KG	7.190	SEARA	7,94	57.088,60
14	Queijo muçarela , em peças de até 5 kg, embaladas a vácuo ou hermeticamente fechadas, proveniente de leite pasteurizado, produzida sob fiscalização em condições sanitárias	KG	832	FRIZZO	50,00	41.600,00

6

Rua Presidente Álvares Florence, 373 – CEP 13.997-035

Fone/Fax: (19) 3654-1209 – (19) 3654-1630

E-mail: licitacao@sajardim.sp.gov.br



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº

		adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aromas próprios, com no máximo 3% de gordura, mantida sob refrigeração a +10°C. Validade mínima de 120 dias, a contar da data da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.					
16		Carne de aves temperada, empanada cozida com vegetais e congelada, tipo nuggets. Recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, farinha de trigo, farinha de trigo, amido de milho, sal, açúcar, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, dextrina, vegetais, emulsificantes, mono e diciclerídeos de ácidos graxos, corante natural urucum, corante natural caramelo, polifosfato de sódio, espessante, realçador de sabor, aromatizantes naturais. Deverão estar acondicionados em embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, lacrada com até 2,5 kg, ser acondicionada em embalagem de papelão, reforçada e resistente a armazenamento sob forma de congelamento, lacrada com capac. para 10 kg. O rótulo do produto deverá estar de acordo com a legislação vigente	KG	3.630	BAITA	18,00	65.340,00
18		Almôndega de frango. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne de frango, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não	KG	3.175	REI DA ALMONDEGA	18,50	58.737,50



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº _____

		<p>deverá ultrapassar 10% em peso</p> <p>Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termo soldado, transparente com capacidade de 1 a 2kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL R\$ 1.710.237,60 (UM MILHÃO, SETECENTOS E DEZ MIL, DUZENTOS E TRINTA E SETE REAIS E SESSENTA CENTAVOS)

EMPRESA	ITEM	DESCRIPTIVO	UNI	QTD.	MARCA	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
DISTRIBUIDORA NANCY LTDA EPP CNPJ SOB O Nº 00.024.415/0001-03	4	Almôndega de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser	KG	7.160	CONDESSA	15.65	112.054,00

8



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº _____

	<p>obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar cerca de 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso</p> <p>Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Prazo de validade mínimo de 120 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termo soldado, transparente com capacidade de 1 a 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade deve ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal</p>				
--	---	--	--	--	--



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº

		Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento					
5		<p>MINI almôndega cozida e congelada de carne bovina. Descrição do produto: Almôndega preparada com carne bovina, com registro no Ministério da Agricultura – SIF, congelada individualmente. Aparência, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 2 a 4g gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso</p> <p>Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 18%, proteína mínima de 25% e carboidratos máximo de 3%. Prazo de validade mínimo de 180 dias. Embalagem primária: bandejas ou saco de polietileno, atóxico, termo soldado, apropriado para contato direto com alimentos com capacidade de 1 a 2kg de produto, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e ao armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometam a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As</p>	KG	4.650	MINERVA	36,37	169.120,50



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº _____

		embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.					
	17	Kibe: Carne bovina, água, trigo para kibe, gordura vegetal, proteína de soja, sal e condimentos. Peso unitário 50g. Embalagem primária: bandeja de polietileno contendo 60 unidades. Embalagem secundária: 03 kg. Validade 4 meses	KG	5.930	CONDESSA	15,65	92.804,50

VALOR TOTAL R\$ 373.979,00 (TREZENTOS E SETENTA E TRÊS MIL E NOVECENTOS E SETENTA E NOVE REAIS)

EMPRESA	ITEM	DESCRIPTIVO	UNI	QTD.	MARCA	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
VIDABRAS – COMERCIAL DO BRASIL CNPJ SOB O Nº 15.403.734/0001-99	8	Carne suína em cubos/tiras IQF - Descrição do produto: carne suína congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes porcionados tipo pernil em cubos, limpo, com dimensões aproximadas de 2x2x6 cm, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Os recortes de pernil deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá estar de acordo com a Legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura máxima de 5%. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento,	KG	1.090	FRIGOSPOL	19,90	21.691,00



PREFEITURA DE SANTO ANTÔNIO DO JARDIM – SP
SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ: 45.739.091/0001-10

FOLHAS Nº _____

		garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo 12 kg de peso líquido. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento					
--	--	--	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL R\$ 21.691,00 (VINTE E UM MIL SEISCENTOS E NOVENTA E UM REAIS)

EMPRESA	ITEM	DESCRIPTIVO	UNI	QTD.	MARCA	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
CCF NUTRI LTDA-ME CNPJ SOB O Nº 22.516.278/0001-59	15	Presuntos cozidos , provenientes de pernil suíno, com no máximo 7% de gorduras, em peças de até 5 kg embaladas a vácuo ou hermeticamente fechadas, produzido sob fiscalização, em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprio, mantido sob refrigeração a +10°C. Validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	832	PERERI	23,00	19.136,00

VALOR TOTAL R\$ 19.136,00 (DEZENOVE MIL CENTOE TRINTA E SEIS REAIS)

VALOR TOTAL DO PROCESSO R\$ 2.125.043,60 (DOIS MILHÕES, CENTO E VINTE E CINCO MIL, QUARENTA E TRÊS REAIS E SESENTACENTAVOS).

Autorizo a lavratura das respectivas Atas de Registro de Preços.

Publique-se.

Santo Antônio do Jardim (SP), 19 de maio de 2025

OSVALDO MOREIRA

PREFEITO MUNICIPAL

12

Rua Presidente Álvares Florence, 373 – CEP 13.997-035

Fone/Fax: (19) 3654-1209 – (19) 3654-1630

E-mail: licitacao@sajardim.sp.gov.br