



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico N° 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo N° 000068/2024

Vencedor	CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA
CNPJ	03.802.108/0001-96
Endereço	ESTRADA ESTRADA DO CAPÃO BONITO, 1183 - JARDIM MARIA DE LOURDES - GUARULHOS - SP - CEP: 07263-01
Contato	1133836200 1133836230 centrooeste@centrooestecarnes.com.br

Ítem *	Lote	Código	Especificação	Marca	Unid.	Quantidade	Unitário	Valor Total
00020	00003	00096133	<p>CARNE BOVINA DE PALETA MOÍDA (IQF) carne moída de bovino, obtida do corte paleta, livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, pele e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. produto sem adição de temperos, sal, aditivos e conservantes. congelado individualmente pelo sistema iqf à -35°c ou mais frio. aspecto: grânulos de carne soltos, não pegajoso, consistência macia, própria do produto, limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, ossos, que comprometam seu padrão de qualidade, sem indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, cor e odor característico do produto. todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado devem ser controladas, visando a preservação da qualidade do produto. aplicam-se as boas práticas de fabricação em todas as fases do processo. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c ou mais frio, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. o produto deve ser acondicionado em sacos de polietileno, termosselado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, inspecionado pela ima ou sif com o selo correspondente, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção estadual ou federal. dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 anvisa. os veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura, o produto deve ser transportado à temperatura de -12° c ou mais frio com o objetivo de manter a qualidade e a temperatura do produto. o veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior, juntamente com o produto não deve ser transportado objetos e materiais estranhos, caso esteja apenas em sua embalagem primária, não deverá ser transportado em contato direto com o piso do veículo com o objetivo de manter a qualidade do produto. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.</p>	CENTROE STE - SIF 3193	KG	22.360,00	25,7000	574.652,00
00031	00005	00083019	<p>CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS (IQF) carne bovina de 1ª qualidade, tipo patinho, congelado individualmente (iqf), limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, que comprometam seu padrão de qualidade, cortada em iscas, com aproximadamente 48mmx12mm. a carne deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e de</p>	CENTROE STE - SIF 3193	KG	24.058,00	27,2000	654.377,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico N° 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo N° 000068/2024

Vencedor	CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA
CNPJ	03.802.108/0001-96
Endereço	ESTRADA ESTRADA DO CAPÃO BONITO, 1183 - JARDIM MARIA DE LOURDES - GUARULHOS - SP - CEP: 07263-01
Contato	1133836200 1133836230 centrooeste@centrooestecarnes.com.br

ossos. quanto a perda de líquidos durante o descongelamento, este não deverá ser superior à 3%. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. marcas sugeridas: jf foods, beefalo ou similar em qualidade apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

COXA E SOBRECOXA EM CUBOS (IQF)

filé de coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, congelada pelo processo iqf, em cubos (3x3cm), de tamanho uniforme, in natura, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado, congelado pelo sistema iqf, isento de ossos, peles, aponervoses, cartilagens, tendões e outros tecidos inferiores. o produto deverá ser preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embalagem primária: sistema plástico termosselado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, peso líquido 2 kg, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou

00046 00007 00093830

CENTROE
STE - SIF KG 23.229,00 18,4000 427.413,60
3193



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico N° 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo N° 000068/2024

Vencedor	CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA
CNPJ	03.802.108/0001-96
Endereço	ESTRADA ESTRADA DO CAPÃO BONITO, 1183 - JARDIM MARIA DE LOURDES - GUARULHOS - SP - CEP: 07263-01
Contato	1133836200 1133836230 centrooeste@centrooestecarnes.com.br

federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. o vencedor da licitação deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. o vencedor da licitação receberá visita do responsável técnico, que, de acordo com as condições de manipulação e armazenamento do produto, aprova ou não o fornecimento. marca sugerida: le vida ou similar em qualidade. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

FILÉ DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO (IQF)
filé de coxa e sobrecoxa de frango (iqf) filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado, sem pele, sem gordura, embalado à vácuo congelado pelo sistema iqf devidamente comprovado, em sacos de polietileno, contendo 1 kg ou 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física química e organoléptica). inspecionado pela ima ou sif, dispostas em caixas de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. características organoléptica: aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme, superfície não pegajosa; odor característico, cor própria rosa clara, sem manchas de sangue azuis ou esverdeadas. característica microbiológica: coliformes a 45°C máximo 104/g. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12°C a -18°C, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias, após entrega nos locais indicados. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. é tolerável uma diferença de 10% do percentual aceitável de perdas. a limpeza que ultrapassar o esperado será devolvida ao frigorífico com notificação por escrito para que haja reposição. o vencedor da licitação deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. o vencedor da licitação receberá visita do responsável técnico, que, de acordo com as condições de manipulação e armazenamento do produto, aprova ou não o fornecimento. marca sugerida: levida, ns alimentos ou superior em qualidade. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

00062 00009 00083021

CENTROE
STE - SIF KG 21.862,00 17,5000 382.585,00
3193

PEITO DE FRANGO EM ISCAS OU CUBOS (IQF) COM LEGUMES
peito de frango em iscas ou cubos com, no mínimo, 2 tipos dos seguintes legumes: cenoura, milho, ervilha, mandioca e/ou vagem. carne de frango, obtida do corte do peito, em

00107 00015 00096893

CENTROE
STE - SIF KG 5.432,00 27,3000 148.293,60
3193



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico Nº 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo Nº 000068/2024

<i>Vencedor</i>	CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA
<i>CNPJ</i>	03.802.108/0001-96
<i>Endereço</i>	ESTRADA ESTRADA DO CAPÃO BONITO, 1183 - JARDIM MARIA DE LOURDES - GUARULHOS - SP - CEP: 07263-01
<i>Contato</i>	1133836200 1133836230 centrooeste@centrooestecarnes.com.br

iscas ou cubos, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter no máximo 10% de gordura. congelado pelo processo iqf. produto sem adição de temperos, aditivos e conservantes. composição: no mínimo 70% de carne de frango e no mínimo 23% de legumes previamente higienizados, fracionados e congelados pelo processo iqf. o pacote será composto por 2 invólucros, um contendo a proteína e o outro contendo os legumes. o pacote de legumes será acondicionado na parte interna do pacote da proteína. embaladas em sacos de polietileno, termo soldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido total de 2 kg, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção estadual ou federal. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18° c, na data de entrega o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. os veículos para transporte deverão ser refrigerados, adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. marca sugerida: ns alimentos ou similar em qualidade ou similar em qualidade. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

Total do Fornecedor: 2.187.321,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico Nº 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo Nº 000068/2024

Vencedor	MAURO LUCIO RIBEIRO & CIA LTDA
CNPJ	66.438.466/0001-81
Endereço	ESTRADA 21 DE NOVEMBRO, 29 - VILA RUBENS - ITAJUBA - MG - CEP: 37505174
Contato	3536234999 grupopaoemel@hotmail.com

Ítem *	Lote	Código	Especificação	Marca	Unid.	Quantidade	Unitário	Valor Total
00036	00006	00083019	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS (IQF) carne bovina de 1ª qualidade, tipo patinho, congelado individualmente (iqf), limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, que comprometam seu padrão de qualidade, cortada em iscas, com aproximadamente 48mmx12mm. a carne deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos. quanto a perda de líquidos durante o descongelamento, este não deverá ser superior a 3%. prazo de validade de 12 meses, armazenagem a temperatura de -12° c a -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. marcas sugeridas: jf foods, beefalo ou similar em qualidade apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.	BEEFALLO	KG	8.646,00	34,8000	300.880,80

Total do Fornecedor: 300.880,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico Nº 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo Nº 000068/2024

Vencedor	DIVINO PESCADO EIRELI
CNPJ	31.489.999/0001-08
Endereço	ESTRADA DOUTOR LUIZ MENDES ALMEIDA, 1021 - VILA ESPIRITO SANTO - SOROCABA - SP - CEP:
Contato	1531003218 contato@divinopescado.com.br

Ítem *	Lote	Código	Especificação	Marca	Unid.	Quantidade	Unitário	Valor Total
00001	00001	00078076	<p>ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO (IQF) almôndega de bovino, congelada pelo processo iqf. componentes: carne bovina de 1ª qualidade, com temperos naturais, podendo conter farinha de rosca e ou amido de mandioca. cada unidade deve pesar entre 18 gramas à 26 gramas. embalado em sacos de polietileno, termo soldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de cada pacote deve ser 1 ou 2 kg, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. deve conter em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção estadual ou federal. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18° c, na data de entrega o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. os veículos para transporte deverão ser refrigerados, adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. marca sugerida: minerva / mdf - sif 745 ou similar em qualidade apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.</p>	Mezato	KG	4.932,00	33,0000	162.756,00
00006	00002	00078076	<p>ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO (IQF) almôndega de bovino, congelada pelo processo iqf. componentes: carne bovina de 1ª qualidade, com temperos naturais, podendo conter farinha de rosca e ou amido de mandioca. cada unidade deve pesar entre 18 gramas à 26 gramas. embalado em sacos de polietileno, termo soldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de cada pacote deve ser 1 ou 2 kg, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. deve conter em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção estadual ou federal. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18° c, na data de entrega o produto</p>	Mezato	KG	1.760,00	33,0000	58.080,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico Nº 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo Nº 000068/2024

Vencedor	DIVINO PESCADO EIRELI
CNPJ	31.489.999/0001-08
Endereço	ESTRADA DOUTOR LUIZ MENDES ALMEIDA, 1021 - VILA ESPIRITO SANTO - SOROCABA - SP - CEP:
Contato	1531003218 contato@divinopescado.com.br

não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. os veículos para transporte deverão ser refrigerados, adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. marca sugerida: minerva / mdf - sif 745 ou similar em qualidade apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

FILE DE TILAPIA CONGELADO (IQF)

filé de tilápia congelado iqf. filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelados individualmente. os filés devem apresentar tamanhos uniformes. após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. a variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (sif). o produto deve estar de acordo com a nta - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. embalagem: primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com laque que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 1 kg cada, sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. o rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. embalagem secundária: caixa de papelão que garanta a integridade do produto. validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. o vencedor da licitação deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. marca sugerida: magic fish. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

00077 00011 00093831 MAGIC FISH KG 18.754,00 46,9000 879.562,60

FILE DE TILAPIA CONGELADO (IQF)

filé de tilápia congelado iqf. filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelados individualmente. os filés devem apresentar tamanhos uniformes. após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. a variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (sif). o produto deve estar de acordo com a nta - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. embalagem: primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com laque que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 1 kg cada, sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. o rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. embalagem secundária: caixa de papelão que garanta a integridade do produto. validade mínima: 6 meses a partir da

00076 00012 00093831 MAGIC FISH KG 6.672,00 46,9000 312.916,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico Nº 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo Nº 000068/2024

Vencedor	DIVINO PESCADO EIRELI
CNPJ	31.489.999/0001-08
Endereço	ESTRADA DOUTOR LUIZ MENDES ALMEIDA, 1021 - VILA ESPIRITO SANTO - SOROCABA - SP - CEP:
Contato	1531003218 contato@divinopescado.com.br

data de entrega. o vencedor da licitação deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. marca sugerida: magic fish. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

PEITO DE FRANGO EM ISCAS OU CUBOS (IQF) COM LEGUMES

peito de frango em iscas ou cubos com, no mínimo, 2 tipos dos seguintes legumes: cenoura, milho, ervilha, mandioca e/ou vagem. carne de frango, obtida do corte do peito, em iscas ou cubos, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter no máximo 10% de gordura. congelado pelo processo iqf. produto sem adição de temperos, aditivos e conservantes. composição: no mínimo 70% de carne de frango e no mínimo 23% de legumes previamente higienizados, fracionados e congelados pelo processo iqf. o pacote será composto por 2 invólucros, um contendo a proteína e o outro contendo os legumes. o pacote de legumes será acondicionado na parte interna do pacote da proteína. embaladas em sacos de polietileno, termo soldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido total de 2 kg, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção estadual ou federal. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18° c, na data de entrega o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. os veículos para transporte deverão ser refrigerados, adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. marca sugerida: ns alimentos ou similar em qualidade ou similar em qualidade. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

00106 00016 00096893

NS	KG	1.960,00	29,7000	58.212,00
ALIMENTO				
S				

Total do Fornecedor: 1.471.527,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico N° 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo N° 000068/2024

Vencedor	PRIME INDUSTRIA E COMERCIO LTDA
CNPJ	51.162.822/0001-00
Endereço	- Rua Mal-Me-Quer, 5660 - Jardim das Alterosas 1ª Seção - BETIM - MG - CEP: 32671052
Contato	31997645833 primeindustriaecomercio@gmail.com

Ítem *	Lote	Código	Especificação	Marca	Unid.	Quantidade	Unitário	Valor Total
00016	00004	00096133	<p>CARNE BOVINA DE PALETA MOÍDA (IQF) carne moída de bovino, obtida do corte paleta, livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, pele e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. produto sem adição de temperos, sal, aditivos e conservantes. congelado individualmente pelo sistema iqf à -35°c ou mais frio. aspecto: grânulos de carne soltos, não pegajoso, consistência macia, própria do produto, limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, ossos, que comprometam seu padrão de qualidade, sem indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, cor e odor característico do produto. todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado devem ser controladas, visando a preservação da qualidade do produto. aplicam-se as boas práticas de fabricação em todas as fases do processo. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c ou mais frio, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. o produto deve ser acondicionado em sacos de polietileno, termosselado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, inspecionado pela ima ou sif com o selo correspondente, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção estadual ou federal. dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 anvisa. os veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura, o produto deve ser transportado à temperatura de -12° c ou mais frio com o objetivo de manter a qualidade e a temperatura do produto. o veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior, juntamente com o produto não deve ser transportado objetos e materiais estranhos, caso esteja apenas em sua embalagem primária, não deverá ser transportado em contato direto com o piso do veículo com o objetivo de manter a qualidade do produto. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.</p>	BEEFALLO	KG	7.740,00	34,4500	266.643,00
00051	00008	00093830	<p>COXA E SOBRECOXA EM CUBOS (IQF) filé de coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, congelada pelo processo iqf, em cubos (3x3cm), de tamanho uniforme, in natura, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado, congelado pelo sistema iqf, isento de ossos, peles, aponervoses, cartilagens, tendões e outros tecidos inferiores. o produto deverá ser preparado a partir de aves</p>	BEEFALLO	KG	8.021,00	18,4500	147.987,45



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico N° 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo N° 000068/2024

Vencedor	PRIME INDUSTRIA E COMERCIO LTDA
CNPJ	51.162.822/0001-00
Endereço	- Rua Mal-Me-Quer, 5660 - Jardim das Alterosas 1ª Seção - BETIM - MG - CEP: 32671052
Contato	31997645833 primeindustriaecomercio@gmail.com

sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embalagem primária: sistema plástico termosselado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, peso líquido 2 kg, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. o vencedor da licitação deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. o vencedor da licitação receberá visita do responsável técnico, que, de acordo com as condições de manipulação e armazenamento do produto, aprova ou não o fornecimento. marca sugerida: le vida ou similar em qualidade. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

MUSCULO BOVINO TRASEIRO EM RODELAS (IQF)
músculo bovino traseiro em rodela (iqf). músculo em rodela congelado por processo iqf, com no máximo 10% de gordura fracionado em rodela de aproximadamente 60 gr. aspecto: próprio da espécie sem presença de ossos e de aponervoses. cor: própria da espécie sem manchas esverdeadas. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo

00091 00013 00093832 BEEFALLO KG 24.386,00 28,3500 691.343,10



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico N° 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo N° 000068/2024

Vencedor	PRIME INDUSTRIA E COMERCIO LTDA
CNPJ	51.162.822/0001-00
Endereço	- Rua Mal-Me-Quer, 5660 - Jardim das Alterosas 1ª Seção - BETIM - MG - CEP: 32671052
Contato	31997645833 primeindustriaecomercio@gmail.com

em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

MUSCULO BOVINO TRASEIRO EM RODELAS (IQF)
músculo bovino traseiro em rodela (iqf). músculo em rodela congelado por processo iqf, com no máximo 10% de gordura fracionado em rodela de aproximadamente 60 gr. aspecto: própria da espécie sem presença de ossos e de aponervoses. cor: própria da espécie sem manchas esverdeadas. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo síf, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

00095 00014 00093832 BEEFALLO KG 8.656,00 30,0000 259.680,00

PERNIL SUINO EM ISCAS CONGELADO (IQF)
pernil suino em iscas congelado (iqf) carne de suino(pernil), sem osso, congelada com tecnologia iqf, com aproximadamente 48mm x 12mm. composição centesimal real do produto expressa em: proteínas maior ou igual a 20%, lipídeos menor ou igual a 10% e cloreto de sódio menor ou igual a 1,5 %. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias; embalagem primária: em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, transparente, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou síf, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e

00122 00017 00083023 BEEFALLO KG 23.240,00 16,0500 373.002,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico N° 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo N° 000068/2024

Vencedor	PRIME INDUSTRIA E COMERCIO LTDA
CNPJ	51.162.822/0001-00
Endereço	- Rua Mal-Me-Quer, 5660 - Jardim das Alterosas 1ª Seção - BETIM - MG - CEP: 32671052
Contato	31997645833 primeindustriaecomercio@gmail.com

inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. marca sugerida: beefallos carnes do brasil sisbi 14.137 ou similar em qualidade ou similar em qualidade. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

PERNIL SUINO EM ISCAS CONGELADO (IQF)
pernil suino em iscas congelado (iqf) carne de suíno(pernil), sem osso, congelada com tecnologia iqf, com aproximadamente 48mm x 12mm. composição centesimal real do produto expressa em: proteínas maior ou igual a 20%, lipídeos menor ou igual a 10% e cloreto de sódio menor ou igual a 1,5 %. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias; embalagem primária: em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossolado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, transparente, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. marca sugerida: beefallos carnes do brasil sisbi 14.137 ou similar em qualidade ou similar em qualidade. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.

00121 00018 00083023

BEEFALLO KG 8.092,00 23,6000 190.971,20

Total do Fornecedor: 1.929.626,75



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000
FONE: (35) 3435-1911 () - CNPJ: 18.677.591/0001-00

VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

Pregão Eletrônico N° 000027/2024 - 09/05/2024 - Processo N° 000068/2024

Vencedor	MRC CARNES COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS		
CNPJ	44.163.464/0001-94		
Endereço	- Rua Azevedo Júnior, 96 - BRAS - SÃO PAULO - SP - CEP: 03040020		
Contato	11987412171 mrcarnes@gmail.com		

Ítem *	Lote	Código	Especificação	Marca	Unid.	Quantidade	Unitário	Valor Total
00061	00010	00083021	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (IQF) filé de coxa e sobrecoxa de frango (iqf) filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado, sem pele, sem gordura, embalado à vácuo congelado pelo sistema iqf devidamente comprovado, em sacos de polietileno, contendo 1 kg ou 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física química e organoléptica). inspecionado pela ima ou sif, dispostas em caixas de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. características organoléptica: aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme, superfície não pegajosa; odor característico, cor própria rosa clara, sem manchas de sangue azuis ou esverdeadas. característica microbiológica: coliformes a 45°C máximo 104/g. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12°C à -18°C, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias, após entrega nos locais indicados. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. é tolerável uma diferença de 10% do percentual aceitável de perdas. a limpeza que ultrapassar o esperado será devolvida ao frigorífico com notificação por escrito para que haja reposição. o vencedor da licitação deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. o vencedor da licitação receberá visita do responsável técnico, que, de acordo com as condições de manipulação e armazenamento do produto, aprova ou não o fornecimento. marca sugerida: levida, ns alimentos ou superior em qualidade. apresentar amostra conforme item 9.2 do edital.	C. VALE	KG	7.652,00	20,9500	160.309,40

Total do Fornecedor: 160.309,40

Total Geral: 6.049.666,15