


Processo Administrativo Eletrônico: 165/2022 1Doc





Pregão Eletrônico Nº: 140/2022





Objeto: Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).



No dia 17 de janeiro de 2023, às 09:00 horas, na sala de licitações da Prefeitura do Município de Cajati – SP, o Pregoeiro, Senhor JAILTON PEREIRA DOS SANTOS e a equipe de apoio Lucielen de Jesus Camargo Henriquesson Costa, Maria Izabel da Costa Rodrigues e Francielli Ribeiro Miguel, designados conforme Portaria 1.545/2022 de 07 de dezembro de 2022, analisando as amostras, tendo inclusive realizado arquivo fotográfico das amostras apresentadas, referentes ao pregão em epigrafe, conforme disposto no item 21 do edital e seus subitens.



Da análise das amostras apresentadas para os lotes, segue parecer exarado.


LOTE	DESCRIÇÃO	LICITANTE	MARCA	SITUAÇÃO
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	Hosana Comércio e Representação de Produtos Alimentícios em Geral Ltda	JD Foods	Aprovado, pois atende as exigências do edital.
				
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).	Gilberto Domingues Mercadoria – ME	Agro Yoshi	Aprovado, pois atende as exigências do edital.



			3	<p>Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p>	Atacadão Frigoraes Registro Ltda	Frigoraes	Aprovado, pois atende as exigências do edital.
4			<p>Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por</p>	Gabeefoods Comércio de Alimentos Eireli – EPP	Mezato	Aprovado, pois atende as exigências do edital.	

	<p>termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p>			
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			
<p>5</p>	<p>Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p>	<p>Gabeefoods Comércio de Alimentos Eireli – EPP</p>	<p>Mezato</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			



6	<p>Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p>	<p>Gabeefoods Comércio de Alimentos Eireli – EPP</p>	<p>Minerva</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
				
7	<p>Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p>	<p>Hosana Comércio e Representação de Produtos Alimentícios em Geral Ltda</p>	<p>Salgueiro</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
				


	<p>Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p>	<p>Gabeefoods Comércio de Alimentos Eireli – EPP</p>	<p>Mezato</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
<p>8</p>				
<p>9</p>	<p>Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogêneos) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxica, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18° C ou mais frio).</p>	<p>Hosana Comércio e Representação de Produtos Alimentícios em Geral Ltda</p>	<p>Baitá</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>

				<p>Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio).</p>	<p>D Dias Carvalho</p>	<p>Seara</p>	<p>Reprovado, pois o produto não é cozido e sim "in natura" conforme amostra apresentada</p>
<p>10</p>							





				
	<p>Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>	D Dias Carvalho	Seara	Aprovado, pois atende as exigências do edital.
11				

Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA, MARIA IZABEL DA COSTA RODRIGUES e FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/CE75-CA2E-EEF3-B3B0> e informe o código CE75-CA2E-EEF3-B3B0





<p>12</p>	<p>Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).</p>	<p>Gilberto Domingues Mercearia - ME</p>	<p>Agro Yoshi</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
				
<p>13</p>	<p>Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12° C ou mais frio).</p>	<p>Hosana Comércio e Representação de Produtos Alimentícios em Geral Ltda</p>	<p>Salgueiro</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
				



	<p>Hambúguer misto (carne bovina + frango), cozido e congelado, sabor churrasco. Ingredientes mínimos: Carne bovina, carne de frango, proteína de soja, maltodextrina, proteína animal de colágeno, temperos e especiarias (não pode conter pimenta). Estabilizante, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Peso unitário: entre 44 e 52g. Deve conter no mínimo 20 g de proteína e máximo de 12g de lipídeos totais em 100g do produto. Preparo apenas com aquecimento em forno. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 2kg. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12° C ou mais frio).</p>	<p>D Dias Carvalho</p>	<p>Seara Texas</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
<p>14</p>				
<p>15</p>	<p>Hambúguer bovino (bovino), moldado. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p>	<p>Hosana Comércio e Representação de Produtos Alimentícios em Geral Ltda</p>	<p>JD Foods</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>

Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA, MARIA IZABEL DA COSTA RODRIGUES e FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/CE75-CA2E-EEF3-B3B0> e informe o código CE75-CA2E-EEF3-B3B0

				
	<p>Iscas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>	<p>Hosana Comércio e Representação de Produtos Alimentícios em Geral Ltda</p>	<p>Magic Fish</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
<p>16</p>				
<p>17</p>	<p>Iscas de filé de salmão congelado. Descrição: carne de salmão livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx8cm. Embalagem primária: plástica, atóxica,</p>	<p>Hosana Comércio e Representação de Produtos Alimentícios em Geral Ltda</p>	<p>Boa Pesca</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>

Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA, MARIA IZABEL DA COSTA RODRIGUES e FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/CE75-CA2E-EEF3-B3B0> e informe o código CE75-CA2E-EEF3-B3B0


	<p>termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>			
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			
<p>18</p>	<p>Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>	<p>Gabeefoods Comércio de Alimentos Eireli – EPP</p>	<p>Tropical Fish</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			

<p>19</p>	<p>Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).</p>	<p>Gabeefoods Comércio de Alimentos Eireli – EPP</p>	<p>De Marchi</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
				
<p>20</p>	<p>Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p>	<p>Gabeefoods Comércio de Alimentos Eireli – EPP</p>	<p>Realeza</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
				
<p>21</p>	<p>Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>	<p>R.A Distribuidora de Produtos Eireli – ME</p>	<p>Aurora</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>

Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUSSON COSTA, MARIA IZABEL DA COSTA RODRIGUES e FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/CE75-CA2E-EEF3-B3B0> e informe o código CE75-CA2E-EEF3-B3B0



	<p>Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>				
<p>22</p>		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="933 1134 1226 1837">D Dias Carvalho</td> <td data-bbox="1226 1134 1339 1837">Seara</td> <td data-bbox="1339 1134 1498 1837">Aprovado, pois atende as exigências do edital.</td> </tr> </table>	D Dias Carvalho	Seara	Aprovado, pois atende as exigências do edital.
D Dias Carvalho	Seara	Aprovado, pois atende as exigências do edital.			

Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA, MARIA IZABEL DA COSTA RODRIGUES e FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/CE75-CA2E-EEF3-B3B0> e informe o código CE75-CA2E-EEF3-B3B0

<p>23</p>	<p>Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p>	<p>D Dias Carvalho</p>	<p>Seara</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
				

--	--

Em virtude da reprovação da amostra para o lote 10 foi analisada a amostra da segunda classificada, sendo:

LOTE	DESCRIÇÃO	LICITANTE	MARCA	SITUAÇÃO
10	<p>Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio).</p>	Hosana Comércio e Representação de Produtos Alimentícios em Geral Ltda	Fênix	Aprovado, pois atende as exigências do edital.
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			

Cajati/SP, 17 de janeiro de 2023.

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Pregoeiro



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA
Equipe de Apoio

MARIA IZABEL DA COSTA RODRIGUES
Equipe de Apoio

FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
Equipe de Apoio

Assinado por 4 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA, MARIA IZABEL DA COSTA RODRIGUES e FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/CE75-CA2E-EEF3-B3B0> e informe o código CE75-CA2E-EEF3-B3B0





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: CE75-CA2E-EEF3-B3B0

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 18/01/2023 08:39:00 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA (CPF 299.XXX.XXX-50) em 18/01/2023 09:12:18 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ MARIA IZABEL DA COSTA RODRIGUES (CPF 420.XXX.XXX-07) em 18/01/2023 09:28:57 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL (CPF 409.XXX.XXX-64) em 18/01/2023 14:20:53 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/CE75-CA2E-EEF3-B3B0>