

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Processo nº 23005.000425/2015-69

Pregão Eletrônico nº 71/2015

I. No dia 10 de agosto de 2015, o **HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UFGD**, com endereço na Rua Ivo Alves da Rocha, 558, em Dourados/MS, inscrita no CNPJ sob o nº 07.775.847/0002-78, representado pela Diretora Geral do Hospital Universitário, Mariana Trinidad Ribeiro da Costa Garcia Croda, conforme delegação de poderes contida na Portaria/UFGD nº 704, de 28/07/2015, publicada no DOU, bem como o **ÓRGÃO PARTICIPANTE** abaixo relacionado, nos termos da Lei 8.666, de 1993, da Lei 10.520, de 2002, dos Decretos 5.450/2005 e 7.892/2013, bem como suas respectivas alterações posteriores, em face da classificação da proposta no Pregão Eletrônico nº 71/2015, **RESOLVE** registrar o preço ofertado pela empresa fornecedora **ANTONIO ANTUNES BITTENCOURT EIRELI - EPP**, inscrita no CNPJ sob o nº 03.567.602/0001-13, conforme quadro abaixo:

LOTE	Ordem	Especificação (nome, tipo, embalagem etc.)	Unidade Física	Qtd. HU/UFGD - UASG 150248	Qtd. UFGD - UASG 154502	Valor Médio Unitário	Valor total
01	1	PRESUNTO - carne suína cozida sem capa de gordura com prazo de validade de, pelo menos, 60 dias. Produto mantido sob refrigeração. Envolto em embalagem de polietileno, contendo data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais legíveis. O produto deverá ter	KG	400	10	21,17	8.679,70

		registro do ministério da agricultura ou do SIF. O produto deve ser entregue em peça.					
01	2	BACON - feito de carne suína.	KG	120	4	20,42	2.532,08
01	3	CALABRESA - linguiça calabresa. Com rótulo, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro do ministério da agricultura ou do SIF. Acondicionada em embalagem de no mínimo 200g.	KG	120		18,64	2.236,80
01	4	CARNE BOVINA (BISTECA) - produto não transgênico, deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).	KG	1.600		18,52	29.632,00
01	5	CARNE BOVINA (BUCHO). Os cortes e preparo da mesma deve ser feito com no máximo 12 horas de antecedência da entrega. A carne deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, e não deve apresentar inervações.	KG	100		10,45	1.045,00
01	6	CARNE BOVINA (FÍGADO) - fígado bovino, os cortes e preparo da mesma	KG	500		9,90	4.950,00

		deve ser feito com no máximo 12 horas de antecedência da entrega, conforme solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética. A carne deve apresentar odor agradável, cor vermelho-viva, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, e não deve apresentar inervações.					
01	7	CARNE BOVINA (MIOLO DE ACÉM) - os cortes devem ser conforme a solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética, sendo realizados com no máximo 12 horas de antecedência a entrega, produto não transgênico, deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).	KG	20.000	10	16,69	333.966,90
01	8	CARNE BOVINA (LAGARTO) cortada conforme solicitação da nutrição, os cortes e preparo da mesma deve ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega, produto não transgênico, deve apresentar odor agradável, possuir	KG	5.000		19,37	96.850,00

		consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes. A carne não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).					
01	9	CARNE BOVINA (PATINHO), conforme solicitação da nutrição, os cortes e preparo da mesma deve ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega, produto não transgênico, deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes. A carne não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).	KG	33.000	30	20,48	676.454,40
01	10	CARNE SUÍNA - PALETA SUÍNA COM OSSO. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes. A carne não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).	KG	700	40	12,90	9.546,00
01	11	CARNE SUÍNA (COSTELINHA). Costela suína. Produto não transgênico. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não	KG	400	10	18,00	7.380,00

		apresentar manchas escuras ou verdes. A carne não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).					
01	12	CARNE SUÍNA (LINGÜIÇA) - produto não transgênico, deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes. A carne não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).	KG	600		17,60	10.560,00
01	13	CARNE SUÍNA (LOMBO) - conforme solicitação da nutrição, os cortes e preparo da mesma deve ser feito com no máximo 12 horas de antecedência da entrega, produto não transgênico, deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes. A carne não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).	KG	2.000	12	19,00	38.228,00
01	14	FRANGO - Sobrecoxa de frango, congelada, produto não transgênico. Embalada a vácuo, acondicionada em embalagem de 1 kg, confeccionada em filme PVC transparente	KG	19.500		8,94	174.330,00

		ou material plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso e carimbos oficiais do Serviço de Inspeção. Deve apresentar odor agradável. Possuir consistência firme, não deve apresentar manchas verdes e escuras, não conter água além do permitido e sem a presença do Dorso.					
01	15	FRANGO - Filé de peito de frango, congelado, produto não transgênico. Embalada a vácuo, acondicionada em embalagem de 1kg, confeccionada em filme PVC transparente ou material plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso e carimbos oficiais do Serviço de Inspeção. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não deve apresentar manchas verdes e escuras, não conter água além do permitido.	KG	10.500	22	13,49	141.941,78
01	16	FRANGO - Peito de frango, congelado, produto não transgênico. Embalada a vácuo, acondicionada em	KG	13.000		11,49	149.370,00



		embalagem de 1 kg, confeccionada em filme PVC transparente ou material plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso e carimbos oficiais do Serviço de Inspeção. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não deve apresentar manchas verdes e escuras, não conter água além do permitido.					
01	17	LINGÜIÇA BOVINA – lingüiça de carne bovina de primeira. Com rótulo, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro do ministério da agricultura ou do SIF. Acondicionada em embalagem de 1Kg.	KG	700		22,00	15.400,00
01	18	LINGÜIÇA TOSCANA – lingüiça de carne bovina e suína de primeira qualidade. Com rótulo, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro do ministério da agricultura ou do SIF. Acondicionada em embalagem de 1Kg	KG	1.000		16,70	16.700,00
01	19	PEIXE - Filé de merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha,	KG	1.000		20,00	20.000,00



		fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus Celsius negativos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Devem ser embaladas em pacotes de 800g a 1Kg.					
01	20	QUEIJO TIPO MUÇARELA - queijo tipo muçarela, elaborado a partir de leite pasteurizado, fermento láctico, coalho e sal. O produto deve ser embalado em invólucro plástico, transparente e deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura ou do SIF. Seu rótulo deve apresentar informações nutricionais, data de fabricação, lote e prazo de validade legíveis. O produto deve ser entregue em peça.	KG	1.000	10	21,80	22.018,00
TOTAL:							R\$ 1.761.820,66

2. Integram a presente ata de registro de preços, na forma do art. 2º, inciso IV,

do Decreto 7.892/2013, os seguintes órgãos e entidades:

- a. Foi criada a IRP de nº 50/2015 conforme determina o Decreto 7892/2013
 - b. A universidade Federal da Grande Dourados, foi incluída neste processo na condição de órgão participante.
3. Este registro de preços tem vigência de 12 meses a contar da data de sua assinatura, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último. As especificações técnicas constantes no **processo administrativo UFGD nº 23005.000425/2015-69**, assim como as normas e regras previstas no Edital, todas de conhecimento da empresa/fornecedor, integram esta ata de registro de preços, independentemente de transcrição.
4. A presente Ata, após lida e achada conforme, é assinada pelos representantes legais da Universidade Federal da Grande Dourados e da empresa fornecedora mais bem classificada no certame, conforme qualificação acima.

Dourados/MS, 10 de agosto de 2015

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Mariana Trinidad Ribeiro da Costa Garcia Croda
Diretora Geral do HU

ANTONIO ANTUNES BITTENCOURT EIRELI - EPP

Representante legal: Antônio Antunes Bittencourt

CI: 627134 SSP/MS

CPF: 542.851.781-68

Instrumento de outorga de poderes: Contrato social