



MUNICÍPIO DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO/SE

LICITANET®
LICITAÇÕES ON-LINE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2021

PROCESSO LICITATÓRIO 01/2021

Comissão de Licitação

Pag. Nº 643

TERMO DE ADJUDICAÇÃO

O(a) PREGOEIRO(A) do(a) **MUNICÍPIO DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO/SE** comunica aos interessados e participantes do **PREGÃO ELETRÔNICO 01/2021** referente à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO SÃO FRANCISCO(2021)**, que **ADJUDICA** nos termos do Inciso IX do Art. 17 do Decreto nº 10.024/2019, o objeto do certame a(s) empresa(s):

Fornecedor : WALTER DA COSTA SANTOS-ME - 28.857.777/0001-96

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
1	900,00	KG	AÇÚCAR CRISTAL CARACTERÍSTICAS GERAIS Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais regulares, de coloração uniforme. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio do tipo de açúcar Cor - branca Cheiro - próprio Sabor - doce CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS Sacarose: mínimo 99,3% Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12 de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: Ausência EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01Kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de sua entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	PINDORAMA	PINDORAMA	R\$ 2,25	R\$ 2.025,00	R\$ 3,35	R\$ 3.015,00	R\$ 1,10
5	2.500,00	KG	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Insetos vivos: ausência Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	TIO LUIZ	TIO LUIZ	R\$ 3,80	R\$ 9.500,00	R\$ 5,42	R\$ 13.550,00	R\$ 1,62
7	100,00	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	MAITÁ	MAITÁ	R\$ 19,90	R\$ 1.990,00	R\$ 22,00	R\$ 2.200,00	R\$ 2,10

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
13	80,00	UND	CANELA EM PÓ Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	MARATÁ	MARATÁ	R\$ 2,75	R\$ 220,00	R\$ 4,15	R\$ 332,00	R\$ 1,40
19	50,00	PCT	CRAVO DA ÍNDIA Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	MARATÁ	MARATÁ	R\$ 2,50	R\$ 125,00	R\$ 12,46	R\$ 623,00	R\$ 9,96
26	2.300,00	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA 500g CARACTERÍSTICAS GERAIS É o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico de farinha de trigo com sêmola /semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender a estabelecida na legislação Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio (liso brilhante) Cor - própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. Amidos e Elementos histológicos estranhos: Ausência EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500 gramas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: contém glúten. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	LILI	LILI	R\$ 1,80	R\$ 4.140,00	R\$ 4,17	R\$ 9.591,00	R\$ 2,37
29	1.600,00	UND	MANTEIGA SEM SAL 250G Manteiga de primeira qualidade, contendo 250g a unidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem em sacos plásticos lacrado de acordo com a atual legislação brasileira para produtos refrigerados. Prazo de validade de 06 meses a partir da data da entrega. Rotulagem seguir a resolução nº259 de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados) e a Resolução ANVISA/DC Nº26 02/07/2015. Devendo conter teor de gordura aproximadamente até 70%.	DELICIA	DELICIA	R\$ 2,50	R\$ 4.000,00	R\$ 10,50	R\$ 16.800,00	R\$ 8,00
31	120,00	PCT	MILHO PARA PIPOCA CARACTERÍSTICAS GERAIS Milho para pipoca tipo I. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não devẽ ter mais de 15% de umidade. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	TIO LUIZ	TIO LUIZ	R\$ 2,20	R\$ 264,00	R\$ 3,07	R\$ 368,40	R\$ 0,87
33	200,00	UND	ORÉGANO DESIDRATADO 10G Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	MARATÁ	MARATÁ	R\$ 2,50	R\$ 500,00	R\$ 11,38	R\$ 2.276,00	R\$ 8,88

Comissão de Licitação
Pag. No 024

Subtotal
Adjudicado:
R\$
22.764,00

Subtotal 53,31% 25.991,40
Orçado:
R\$
48.755,40

Fornecedor : DISTRIBUIDORA SILVA EIRELI - 17.140.964/0001-38

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
3	500,00	KG	ALHO Alho nacional extra com embalagem de 1kg, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	IN NATURA	GENEROS ALIMENTICIOS	R\$ 14,80	R\$ 7.400,00	R\$ 24,83	R\$ 12.415,00	R\$ 10,03
8	900,00	KG	BATATA INGLESA CARACTERÍSTICAS GERAIS Deve proceder de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: A) ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; B) não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; C) estar livres de enfermidades; D) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; E) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; F) estar livre de resíduos de fertilizantes; G) não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. PRAZO DE VALIDADE Até 3 meses sob refrigeração e de 7 a 30 dias em temperatura ambiente. EMBALAGEM Saco de polietileno. H) O produto deverá ser de 01 kg	IN NATURA	GENEROS ALIMENTICIOS	R\$ 3,40	R\$ 3.060,00	R\$ 6,27	R\$ 5.643,00	R\$ 2,87
28	1.500,00	KG	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA Sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.. Embalagem de 1 kg.	IN NATURA	GENEROS ALIMENTICIOS	R\$ 4,00	R\$ 6.000,00	R\$ 10,67	R\$ 16.005,00	R\$ 6,67
						Subtotal Adjudicado: R\$ 16.460,00	Subtotal Orçado: R\$ 34.063,00	51,68%	17.603,00	

Fornecedor : COMERCIAL JACARANDA EIRELI - 28.922.056/0001-12

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
------	--------	----	-----------	-------	--------	---------------------	------------------	-----------------	--------------	-----------

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
4	900,00	PCT	<p>ACHOCOLATADO EM PÔ 400G CARACTERÍSTICAS GERAIS É a porção em pó proveniente da mistura de cacau em pó, açúcar, sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja. Sua fórmula deve apresentar a informação nutricional em sua embalagem contendo informações quanto ao valor calórico, carboidrato e sódio. Rendimento mínimo de 16 porções, valor energético - 100 Kcal para cada 25gr Proteína - >1,0g para cada 25g do produto, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS aparência: pó fino, homogêneo cor: marrom odor: característico sabor: próprio CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Salmonellas/25g = Ausência Seguir a Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência. Pesquisa de elementos histológicos: Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glycine soja), farinhas e vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes). EMBALAGEM: Pacote plástico lacrado, com peso líquido de 400g hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal. PRAZO DE VALIDADE Sua validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259 de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Caso apresente Glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	APTI	APTI	R\$ 2,65	R\$ 2.385,00	R\$ 4,80	R\$ 4.320,00	R\$ 2,15
6	2.100,00	KG	<p>ARROZ BRANCO Arroz branco tipo 1, agulhinha, classe grãos longo, subgrupo polido, embalagem de 1kg, embalados em pacotes de plástico transparente com identificação do produto isento de impurezas registro no ministério da agricultura, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade no mínimo 120 dias da data de entrega, amplamente protegida e impermeável. ROTULAGEM: Seguir a resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	BRASIL	BRASIL	R\$ 3,70	R\$ 7.770,00	R\$ 5,20	R\$ 10.920,00	R\$ 1,50

Comissão de Licitação
 Pag. No 846

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
10	980,00	PCT	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400G CARACTERÍSTICAS GERAIS Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Massa Torrada Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30g) Valor Energético: 135 Kcal Proteínas: 2,6 Gordura Trans: Não contém Sódio: Máximo de 170 mg. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes Seguir Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência. Elementos histológicos estranhos a composição do produto- ausência Fragmentos de inseto. Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados. EMBALAGEM Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem duplamente protetora, hermeticamente fechada por termosoldagem na vertical e na horizontal. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	3 DE MAIO	3 DE MAIO	R\$ 2,20	R\$ 2.156,00	R\$ 3,74	R\$ 3.665,20	R\$ 1,54
11	1.000,00	PCT	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA 400G CARACTERÍSTICAS GERAIS Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), e vitaminas em sua composição. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Massa Torrada Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30 g) Valor Energético: 120 a 160 Kcal Carboidratos: 20 a 35g Proteínas: 1,3 a 5g Gorduras Totais: 3 a 6g Gordura Saturada: 0,5 a 2,5g Gordura Trans: Não contém Sódio: Máximo de 180 mg Ferro- 1,2 a 4mg Ácido fólico- Máximo de 45 mcg</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência. Elementos histológicos estranhos a composição do produto- ausência Fragmentos de inseto, em 225g - máximo 225 Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica- ausência. Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados. EMBALAGEM Pacote com peso líquido de 400gramas, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termosoldagem na vertical e na horizontal. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	3 DE MAIO	3 DE MAIO	R\$ 2,40	R\$ 2.400,00	R\$ 4,27	R\$ 4.270,00	R\$ 1,87

Comissão de Licitação
Pag. No 047

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
12	2.000,00	UND	<p>BOLO DE OVOS – TIPO BACIA 50G</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria prima na fabricação do bolo deverá atender a legislação RDC 344/02) ou Amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico. Deverá conter leite, ovos e manteiga e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado os seguintes sabores: chocolate, ovos e cenoura. EMBALAGEM PRIMÁRIA: o produto deverá está acondicionado em forma de papel dentro de embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50g a unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: Acondicionado em caixa de papelão, rotulada e lacrada contendo de 50 a 100 unidades, separadas em camada por papel vegetal. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 5 dias a partir da data de entrega em temperatura ambiente. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	REAL	REAL	R\$ 0,78	R\$ 1.560,00	R\$ 1,15	R\$ 2.300,00	R\$ 0,37
15	700,00	PCT	<p>COLORÍFICO Em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g)com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/ lote e embalagem secundaria plástico resistente</p>	CORINGA	CORINGA	R\$ 0,55	R\$ 385,00	R\$ 0,78	R\$ 546,00	R\$ 0,23
16	1.600,00	KG	<p>CORTE DE CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA – TIPO COXÃO MOLE EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. CARACTERÍSTICAS GERAIS Tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor - vermelha Odor - próprio Sabor - próprio Aspecto - próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado – Ausência. Tecidos Inferiores – (Aponevrose, Cartilagem, etc.) – Ausência. Amônia – Negativo Reação de Éber p/ Gás Sulfídrico – Negativo Rancidez – Negativa Nitrato – Ausência Nitrito – Ausência Bissulfito – Negativo PH – de 5 a 6,5 Formol – Negativo Capa de Gordura, g % - de 12 a 16 Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: sem odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 05 Kg, constando o SIF ou SIE. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg. PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	MASTERBOI	MASTERBOI	R\$ 24,95	R\$ 39.920,00	R\$ 35,76	R\$ 57.216,00	R\$ 10,81

Comissão de Licitação
Pag. Nº 048

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
20	700,00	KG	EXTRATO DE TOMATE Extrato de tomate simples, concentrado, contendo polpa de tomate, sal e açúcar, sem pimenta, sem aditivos químicos. Embalagem de papel resistente de 1 kg, não podendo ser violada, ou amassada, estando livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Deve conter em uma porção de 30g máximo de 131 mg de sódio/porção.	QUERO	QUERO	R\$ 5,90	R\$ 4.130,00	R\$ 8,63	R\$ 6.041,00	R\$ 2,73
21	500,00	UND	FARINHA DE AVEIA Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 250g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	APTI	APTI	R\$ 2,20	R\$ 1.100,00	R\$ 3,87	R\$ 1.935,00	R\$ 1,67
22	2.000,00	UND	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 50 GRAMAS Valor Calórico: de 160 a 190 Kcal Carboidratos: 38 a 45 gramas Proteínas: 03 a 08 gramas Gorduras Totais: 0,3 a 0,8 gramas Ferro: Mínimo de 1,2 mg Ácido Fólico: Máximo de 75 mcg CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Seguir a Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos e gorgulhos: ausência. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500 gramas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	BOMILHO	BOMILHO	R\$ 0,95	R\$ 1.900,00	R\$ 2,05	R\$ 4.100,00	R\$ 1,10
24	850,00	KG	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos Mortos- 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis. Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	SERGIPANO	SERGIPANO	R\$ 5,50	R\$ 4.675,00	R\$ 8,23	R\$ 6.995,50	R\$ 2,73
27	800,00	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Embalagem com 500g, com massa de sêmola ou ovos. Deve conter no mínimo 1,5g de fibra alimentar na porção padrão de 100g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	LILI	LILI	R\$ 2,30	R\$ 1.840,00	R\$ 3,12	R\$ 2.496,00	R\$ 0,82

Comissão de Licitação
Pag. No 029

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
32	900,00	UND	<p>ÓLEO DE SOJA 900ML CARACTERÍSTICAS GERAIS É o óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. O óleo vegetal poderá ser de soja, girassol ou canola. Não deverá conter glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25°C Cor: característica Odor: característico Sabor: característico VALOR NUTRICIONAL (P/ 13 ml / 1 colher de sopa) Valor energético : 105 a 108 Kcal Carboidrato : 0g Proteína : 0g Gorduras Totais : 10 a 12g Gordura Saturada : 0,8 a 2,4g Gordura Trans : Não contém CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Índice de Saponificação: 189 a 195 Rancidez: Negativa Acidez: Max 0,6 mg/g KOH Índice de Peróxido meq / Kg: Máximo 10 EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa plástica (PET) com volume líquido de 900 ml. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulada, contendo 20 garrafas de 900 ml, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 9 meses, a partir da data de entrega . ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	SOYA	SOYA	R\$ 6,00	R\$ 5.400,00	R\$ 8,77	R\$ 7.893,00	R\$ 2,77
1.400,00	DZ	<p>OVO DE GALINHA BRANCO MÉDIO Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão ondulada com até 30 dúzias separadas por placas com 30 unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.</p>	POMMER	POMMER	R\$ 3,80	R\$ 5.320,00	R\$ 6,23	R\$ 8.722,00	R\$ 2,43	
36	2.600,00	KG	<p>POLPA DE FRUTAS Variada (abacaxi, manga, acerola, goiaba, maracujá, caju, tamarindo...): pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais, açúcar e aditivos químicos com sabor característico e agradável. Embalagem de 1 Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12oC). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	GOSTO DA FRUTA	GOSTO DA FRUTA	R\$ 3,10	R\$ 8.060,00	R\$ 10,93	R\$ 28.418,00	R\$ 7,83
37	100,00	KG	<p>SAL MARINHO IODADO CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, não refinado, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal com peso líquido de 01kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado com peso líquido de 20 a 30 kg. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega . ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	NOTA 10	NOTA 10	R\$ 0,60	R\$ 60,00	R\$ 1,03	R\$ 103,00	R\$ 0,43

Comissão de Licitação
Pag. No 050

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
39	160,00	UND	VINAGRE DE ÁLCOOL – 500ml CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do Ministério da Agricultura. Não será permitida a presença de corantes e conservadores. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - Líquido, límpido e sem depósito. Aroma - característico, acético. Cheiro - próprio Sabor – ácido CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafas plásticas, fechadas hermeticamente por tampa plástica, contendo 500ml. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulada contendo de 12 a 24 unidades de 500ml, Fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	REGINA	REGINA	R\$ 0,99	R\$ 158,40	R\$ 1,58	R\$ 252,80	R\$ 0,59

Comissão de Licitação
Pag. No 051

Subtotal Adjudicado:
R\$ 89.219,40

Subtotal Orçado:
R\$ 150.193,50

40,60% 60.974,10

Fornecedor : DIANJU DISTRIBUIDORA ATACADISTA EIRELI - 07.226.206/0001-83

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
9	2.400,00	PCT	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE (1 L) CARACTERÍSTICAS GERAIS Bebida láctea tipo iogurte, sabor morango, industrializado. EMBALAGEM O produto deverá está acondicionado em embalagem de polietileno contendo 1000 ml e no mínimo 0,30 mg de ferro a cada porção de 200 ml de produto. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 30 dias, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	FONTINI	L	R\$ 2,30	R\$ 5.520,00	R\$ 4,10	R\$ 9.840,00	R\$ 1,80
23	200,00	PCT	FARINHA LÁCTEA Enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. A base de: farinha de trigo/ leite em pó integral / açúcar / sal / vitaminas / sais minerais /aromatizantes. Composição nutricional mínima (30g): 4g de proteínas / 22 g de carboidratos / valor calórico da porção (30g) até 120 kcal. Pacote com 230g sachê. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	MARATA	PCT 230G	R\$ 3,00	R\$ 600,00	R\$ 5,17	R\$ 1.034,00	R\$ 2,17
25	1.000,00	L	LEITE EM PÓ INTEGRAL (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	BETANIA	L	R\$ 4,50	R\$ 4.500,00	R\$ 6,68	R\$ 6.680,00	R\$ 2,18
30	500,00	PCT	MILHO PARA MUNGUNZÁ 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	MARATA	PCT 500G	R\$ 1,55	R\$ 775,00	R\$ 3,30	R\$ 1.650,00	R\$ 1,75

Subtotal
Adjudicado:
R\$
11.395,00

Subtotal 40,66% 7.809,00
Orçado:
R\$
19.204,00

Fornecedor : MÁXIMO COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO EIRELI - 24.343.530/0001-09

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
14	1.600,00	KG	CARNE BOVINA MÓIDA (1ª QUALIDADE) Carne moída que pode ser músculo/paleta/patinho bovino, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, retirar as aparas, sem sebo ou material estranho ao da carne pura, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno atóxico, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne, com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias, transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração.	FORTBOI	FORTBOI	R\$ 12,00	R\$ 19.200,00	R\$ 21,33	R\$ 34.128,00	R\$ 9,33
17	2.500,00	KG	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOPA CARACTERÍSTICAS GERAIS Parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90. PH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico : Negativo Formol: Negativo acidez: Negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 05 Kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 Kg. PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de entrega . ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.	RARA	RARA	R\$ 6,70	R\$ 16.750,00	R\$ 9,00	R\$ 22.500,00	R\$ 2,30

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. R\$	
18	1.300,00	KG	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO DE FRANGO CARACTERÍSTICAS GERAIS Parte da ave (Peito de frango) abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter Presença de cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90. PH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico: Negativo Formol: Negativo Rancidez: Negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05 Kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 Kg. PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de entrega . ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.	RARA	RARA	R\$ 7,50	R\$ 9.750,00	R\$ 10,15	R\$ 13.195,00		R\$ 2,65

Comissão de Licitação
Pag. Nº 853

Subtotal	Subtotal	34,55%	24.123,00
Adjudicado:	Orçado:		
R\$	R\$		
45.700,00	69.823,00		

TOTAL GERAL DO PROCESSO

Total Adjudicado	Total Orçado	Economia %	Economia R\$
R\$ 185.538,40	R\$ 322.038,90	42,39%	136.500,50

Santana do São Francisco - Sergipe, 18 de Março de 2021

JOSÉ CARLOS FARIAS DA CRUZ JUNIOR
PREGOEIRO (A)
Pregoeiro