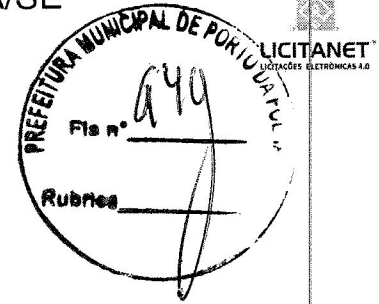




MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA/SE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2023
PROCESSO LICITATÓRIO 027



TERMO DE ADJUDICAÇÃO

O(a) PREGOEIRO do(a) MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA/SE comunica aos interessados e participantes do PREGÃO ELETRÔNICO 027/2023 referente à PREGÃO ELETRÔNICO 027/2023 - Aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar deste município, 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 : DIANJU DISTRIBUIDORA ATACADISTA LTDA - 07.226.206/0001-83

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
2	1.392,00	PCT	DAMARE	PCT	R\$ 5,00	R\$ 6.960,00	R\$ 6,01	R\$ 8.365,92	16,8053 %	R\$ 1,01

Descrição: Açoalado em pó instantâneo, 400g Caracterização: É o produto instantâneo obtido partir do açúcar, maltodextrina, cacau em pó, no mínimo na proporção de 32%, leite em pó desnatado, soro de leite, lecitina de soja e aroma de baunilha, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de Manufatura. É permitida a adição de estabilizantes e/ou emulsificantes que reconhecidamente aumentem a capacidade de dissolubilidade do produto. Sua rotulagem deve conter além do valor energético, os valores de carboidratos, os de proteínas, o percentual de gordura total, o de gordura saturada, fibras alimentar e sódio. Apresentar o carimbo do SIF. Análises: Especificação do rótulo de acordo com legislação vigente. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: própria Matéria macroscópica e microscopia: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Elementos histológicos próprios do cacau: presença. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Umidade: máximo 3% Açúcares não redutores em sacarose: máximo 70%. Salmonella sp, em 25g: ausência. Coliformes a 45°C/g: máximo 5x103. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagens aluminadas de 400g e reembaladas em caixas de papelão. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 16 meses a partir da data de entrega do produto.

Subtotal Adjudicado:	Subtotal Orçado:	16,8053 %	R\$ 1.405,92
R\$ 6.960,00	R\$ 8.365,92		

Fornecedor : JL ALIMENTOS E SERVICOS LTDA - 40.541.758/0001-51

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
3	1.021,00	KG	NOTA 10	NOTA 10	R\$ 3,25	R\$ 3.318,25	R\$ 3,94	R\$ 4.022,74	17,5126 %	R\$ 0,69

Descrição: Açúcar Cristal Caracterização do produto: o produto deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: próprias. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência. Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 0,10 p/p. Sacarose: mínimo 99,3% p/p. Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% p/p. Metais pesados, (chumbo, arsênio, mercúrio): máximo 5 ppm. Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102. Salmonella sp, em 25g(ml): ausência. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de doze meses a partir da data de entrega do produto.

5	11.528,00	KG	COOPERFLORES	COOPERFLORES	R\$ 4,85	R\$ 55.910,80	R\$ 5,86	R\$ 67.554,08	17,2354 %	R\$ 1,01
---	-----------	----	--------------	--------------	----------	---------------	----------	---------------	-----------	----------

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
<p>Descrição: Arroz Parboilizado tipo 1 Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas: Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Insetos vivos: ausência. Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada. Odor: próprio. Sabor: próprio. Teste de cocção por vinte minutos: positivo. Características físico-químicas Umidade: máximo 14%. Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 30 ppb. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Portaria 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega.</p>										
6	1.448,00	KG	COOPERFLORES	COOPERFLORES	R\$ 4,65	R\$ 6.733,20	R\$ 6,24	R\$ 9.035,52	25,4807%	R\$ 2.350,00

Descrição: Arroz Polido tipo1 Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada Odor: próprio Sabor: próprio Teste de cocção por vinte minutos: positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 14%; Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega.

16	9.520,00	PCT	BOMILHO	BOMILHO	R\$ 1,17	R\$ 11.138,40	R\$ 1,73	R\$ 16.469,60	32,3699%	R\$ 0,56
----	----------	-----	---------	---------	----------	---------------	----------	---------------	----------	----------

Descrição: Farinha de milho flocada do tipo Flocão, 500g Caracterização do produto: farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho (Zeamays, L.) desgerminado ou não. Deverá ser farinha do tipo flocão. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com a legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Ácido Fólico: mínimo 150mcg/100g Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp,em25g: a u s ê n c i a Bacillus cereus/g: máximo 3x 103 Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 09 meses a partir da data de entrega do produto.

17	6.384,00	KG	COOPERFLORES	COOPERFLORES	R\$ 5,90	R\$ 37.665,60	R\$ 8,06	R\$ 51.455,04	26,7990%	R\$ 2,16
----	----------	----	--------------	--------------	----------	---------------	----------	---------------	----------	----------

Descrição: Feijão Carioca Grupo: 1; Classe: Cores; Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria Microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Insetos vivos: ausência Pesquisa de ovos e insetos: ausência Características Sensoriais: Cor: Própria. Odor: Próprio Sabor: próprio Teste de cocção por noventa minutos (panela comum): positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 16% Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 20 ppm Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 170 dias a partir da data de entrega.

Subtotal Adjudicado:	R\$ 114.766,25	Subtotal Orçado:	R\$ 148.536,98	22,7355%	R\$ 33.770,73
-------------------------	----------------	---------------------	----------------	----------	---------------

Fornecedor : DISTRIBUIDORA MENOR PRECO LTDA - 34.472.982/0001-36

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
4	1.584,00	PCT	PRONTU	PRONTU	R\$ 3,35	R\$ 5.306,40	R\$ 3,93	R\$ 6.225,12	14,7582%	R\$ 0,58

Descrição: Amido de milho, 200g Caracterização do produto Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), pacote contendo 200 gramas. Ingredientes: Amido de milho. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Rotulagem: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

7	1.080,00	CX	PRONTU	PRONTU	R\$ 3,60	R\$ 3.888,00	R\$ 4,27	R\$ 4.611,60	15,6908%	R\$ 0,67
---	----------	----	--------	--------	----------	--------------	----------	--------------	----------	----------



[Handwritten mark]

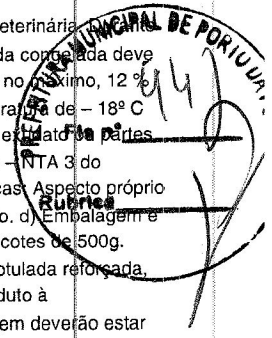
Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
<p>Descrição: Avela em flocos grossos, 170g Ingredientes: Avela em flocos grossos. Caracterização do produto: avela em flocos – produto resultante da moagem de grãos de aveia (Avena sativa L.) após limpeza e classificação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada em 170g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>										
11	6.512,00	UND	BOI DOURADO	BOI DOURADO	R\$ 6,00	R\$ 39.072,00	R\$ 8,65	R\$ 56.328,80	30,6358 %	R\$ 2,65

<p>Descrição: CARNE BOVINA CONGELADA Caracterização: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 12% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. b) Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudativa ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. c) Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. d) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 500g. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. e) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével.</p>										
15	1.728,00	KG	ISABELY	ISABELY	R\$ 4,00	R\$ 6.912,00	R\$ 6,99	R\$ 12.078,72	42,7753 %	R\$ 2,99

<p>Descrição: Farinha de Mandioca Caracterização do produto: farinha de mandioca é o produto obtido pelas raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Apresentação: crua, grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, tipo: 1. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Elementos Histológicos identificadores do produto: presença. Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias. Matéria Microscópica e Macroscópica: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 13% Acidez em solução normal NaOH: mínimo 3,0% Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella sp, em 25g: ausência Bacillus cereus/g: máximo 3x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega do produto.</p>										
18	128,00	KG	BRAVO PESCADOS	BRAVO PESCADOS	R\$ 32,00	R\$ 4.096,00	R\$ 37,13	R\$ 4.752,64	13,8163 %	R\$ 5,13

<p>Descrição: PEIXE – FILÉ DE MERLUZA Apresentação: Em filé, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 800g com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente em especial de acordo com a portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>										
22	240,00	UND	GRANVILLE	GRANVILLE	R\$ 3,00	R\$ 720,00	R\$ 6,54	R\$ 1.569,60	54,1284 %	R\$ 3,54

<p>Descrição: Leite de Coco – Vd com 500ml Ingredientes : produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou esspressante. Semi-integral, industrializado, com máximo de 12,5% de gordura, contendo no rótulo na embalagem os dados do fabricante, informação nutricional. Prazo de Validade: data de fabricação e prazo de validade de seis meses a partir da data de entrega. Embalagem: Acondicionado em garrafa de 500 ml. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto.</p>										
23	11.616,00	PCT	PETAN	PETAN	R\$ 2,35	R\$ 27.297,60	R\$ 5,56	R\$ 64.584,96	57,7338 %	R\$ 3,21



[Handwritten mark]

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
<p>Descrição: Massa alimentícia espaguete com ovos (Macarrão espaguete), 500g Caracterização do produto: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Amidos e elementos histológicos do grão de trigo: presença Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14% Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g Corantes artificiais: ausência Cocção em água por 15 minutos: positiva Coliforme a 45 C/g: máximo 102 Salmonella, em 25g: a u s ê n c i a Estaf. coag. Positiva: máximo 5x10³ Bacillus cereus/g: máximo 5x 10³ Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 10 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>										

27	355,00	PCT	DONA TEREZINHA	DONA TEREZINHA	R\$ 2,45	R\$ 869,75	R\$ 2,64	R\$ 937,20	7,1969 %	R\$ 0,19
----	--------	-----	-------------------	-------------------	----------	------------	----------	------------	-------------	----------

Descrição: Milho para Mungunzá 500g DESCRIÇÃO Canjica de coloração amarela, excelente para o preparo da tradicional canjica doce ou mungunzá. EMBALAGENS DE: 500 g (plástica) / fardos com 20 e 40 pacotes COMPOSIÇÃO BÁSICA Produto obtido a partir do grão de milho (Zea mays) degerminado e classificado. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto.

28	14.064,00	UND	FUGINI	FUGINI	R\$ 3,50	R\$ 49.224,00	R\$ 4,11	R\$ 57.803,04	14,8418 %	R\$ 0,61
----	-----------	-----	--------	--------	----------	---------------	----------	---------------	--------------	----------

Descrição: Milho verde em conserva DESCRIÇÃO O milho-verde em conserva é um produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual a espiga de milho é submetida. Ingredientes: Milho-verde, água, podendo conter a adição de sal. Características organolépticas Sabor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente. Odor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente. Cor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente. Tipo de produto: Conservas: Sólidos Solúveis lido no refratômetro: 7,00 (Min) 10,00 (Max) pH Filme (min) 6,50 (max) Características Microbiológicas e Sanitárias Ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. Deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. O produto deve apresentar esterilidade comercial. Características Microscópicas Presença de elementos histológicos característicos da espécie no produto. EMBALAGENS Filme alumínio tipo stand up pouch ou latas metálicas litografadas com tampas. PESO: 260g PESO DRENADO: mínimo de 170g ROTULAGEM No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da ANVISA.



31	3.392,00	PCT	MANÁ	MANÁ	R\$ 6,00	R\$ 20.352,00	R\$ 6,50	R\$ 22.048,00	7,6923 %	R\$ 0,50
----	----------	-----	------	------	----------	---------------	----------	---------------	-------------	----------

Descrição: PÃES HOT DOG, (PCT C/ 10 UND DE 50GR CADA) Tipos: Hot Dog com Sal COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água. COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (obrigatoriamente livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais. EMBALAGEM Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Peso Líquido por Unidade: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. QUANTIDADE P/ PACOTE: Pacote contendo 10 Und.

35	360,00	UND	REGINA	REGINA	R\$ 1,20	R\$ 432,00	R\$ 1,61	R\$ 579,60	25,4658 %	R\$ 0,41
----	--------	-----	--------	--------	----------	------------	----------	------------	--------------	----------

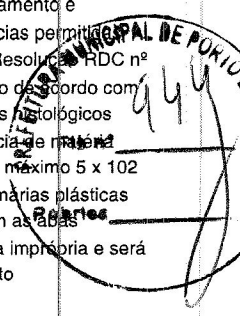
Descrição: Vinagre Caracterização do produto: Líquido incolor, odor de vinagre, sabor azedo, completamente solúvel em água e álcool, vinagre de álcool, produzido através da mais moderna tecnologia, utilizando matéria prima de primeira qualidade (álcool hidratado), com concentração mínima de ácido acético de 4,0% e máxima de álcool etílico de 1,0oGL, microfiltrado em filtro de membrana, sendo comercializado isento de quaisquer microorganismos e/ou contaminantes, indicado para consumo direto em molhos, conservas, picles e temperos em geral. Embalagem: Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a rdc nº276/2005. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.

Subtotal Adjudicado:	R\$	158.169,75	Subtotal Orçado:	R\$	231.519,28	31,6818 %	R\$	73.349,53
-------------------------	-----	------------	---------------------	-----	------------	--------------	-----	-----------

Fornecedor : SEMPRE COMERCIO E DISTRIBUICAO LTDA - 52.978.820/0001-56

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
8	3.904,00	PCT	3 DE MAIO	3 DE MAIO	R\$ 3,43	R\$ 13.390,72	R\$ 5,21	R\$ 20.339,84	34,1650 %	R\$ 1,78

Descrição: Biscoito Cream Cracker, 350g Caracterização do produto: biscoito salgado tipo cream cracker é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar, sal e outras substâncias permitidas pela legislação. O biscoito salgado deve ter textura crocante. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto): próprias Elementos microbiológicos estranhos à composição: ausência. Elementos identificadores dos componentes: presença Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 14%pp. Lipídeos: mínimo 8,0%. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 10 Estaf.coag.positiva/g: máximo 5 x 10² Salmonella sp, em 25g: ausência Bolors e leveduras: máximo 103/g Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias plásticas de 350gr, reembaladas em caixas de papelão de 8kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de sete meses a partir da data de entrega do produto



9	104,00	PCT	PRONTU	PRONTU	R\$ 13,00	R\$ 1.352,00	R\$ 24,94	R\$ 2.593,76	47,8748 %	R\$ 11,94
---	--------	-----	--------	--------	-----------	--------------	-----------	--------------	-----------	-----------

Descrição: Cacau em pó 100%, 200g Caracterização do produto: Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (Theobromacacao L.). Ingrediente: Cacau em pó 100%, natural ou alcalino. Não contém Glúten Características sensoriais: Aspecto: Produto homogêneo. Cor: Marron escuro. Aroma: Característico. Sabor: amargo. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, em 200g, podendo estar reembalado em caixa de papel vedada. Validade: Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais. Depois de aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.

13	5.376,00	UND	PALADORI	PALADORI	R\$ 1,85	R\$ 9.945,60	R\$ 4,47	R\$ 24.030,72	58,6129 %	R\$ 2,62
----	----------	-----	----------	----------	----------	--------------	----------	---------------	-----------	----------

Descrição: Extrato de Tomate, 300g Caracterização: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e são do tomateiro (Lycopersiumesculentum), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas, açúcar e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal. Características organolépticas: Aspecto: massa mole Cor: vermelha Cheiro e sabor: próprios Textura: elementos inteiros e macios Composição Centesimal Físico-Química: ° Brix: 18 (mínimo) Características microbiológicas: Teste de incubação a 35 °C por 10 dias: negativo Teste de incubação a 55 °C por 5 dias: negativo Características Microscópicas: Matéria Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 300g e reembaladas em caixas de papelão de 20 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de Validade Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto.

Subtotal Adjudicado:	R\$ 24.688,32	Subtotal Orçado:	R\$ 46.964,32	47,4317 %	R\$ 22.276,00
----------------------	---------------	------------------	---------------	-----------	---------------

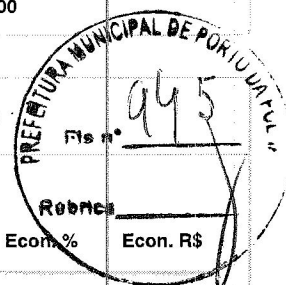
Fornecedor : IDELFONSO RODRIGUES LIMA ACOUGUE - 27.104.241/0001-37

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
10	9.500,00	KG	PLENA	GÊNERO	R\$ 21,60	R\$ 205.200,00	R\$ 30,45	R\$ 289.275,00	29,0640 %	R\$ 8,85

Descrição: Carne Bovina Corte: Paleta, congelada, sem osso, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Inspeção do Ministério da Agricultura (apresentar S.I.F). Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose - no máximo 10% de gordura e sebo e no máximo 3% de aponeurvas), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Instrução: A carne deve: Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). Embalagem: Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF). Peso: A carne congelada deve se apresentar em peça com no máximo 10 kg, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado. Transporte: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

[Handwritten signature]

Subtotal	Subtotal	29,0640	R\$
Adjudicado:	Orçado:	%	84.075,00
R\$	R\$		
205.200,00	289.275,00		



Fornecedor : J L LEANDRO -MASTER DISTRIBUIDORA - 45.094.207/0001-00

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
12	304,00	KG	MARATA	MARATA	R\$ 7,90	R\$ 2.401,60	R\$ 8,34	R\$ 2.535,36	5,2757 %	R\$ 0,44

Descrição: Colorífico Caracterização do produto: Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de fruto maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela-avermelhada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: semente de urucum ou urucum em pó, podendo conter fubá e óleo vegetal ou de soja. Isento de glutamato monossódico e sais, materiais estranhos e a sua espécie. Embalagem: no mínimo 90g, acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.

14	128,00	KG	SARANDI	SARANDI	R\$ 4,95	R\$ 633,60	R\$ 5,98	R\$ 765,44	17,2240 %	R\$ 1,03
----	--------	----	---------	---------	----------	------------	----------	------------	-----------	----------

Descrição: Farinha de trigo com fermento Caracterização: Farinha de Trigo; Tradicional; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico com adição de fermento; Devendo Se Apresentar Limpa, Seca; Umidade Máxima de 15%; Isenta de Insetos, Odores e Sabores Estranhos Ou Impróprios; Embalagem Primária Hermeticamente Fechada e Atóxica, de 1kg; Com Validade Mínima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a L. N. 08/05 (mapa), Rdc 263/05, Rdc 150/17, Rdc 14/14 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;

29	3.192,00	UND	VILA VELHA	VILA VELHA	R\$ 6,75	R\$ 21.546,00	R\$ 7,35	R\$ 23.461,20	8,1632 %	R\$ 0,60
----	----------	-----	------------	------------	----------	---------------	----------	---------------	----------	----------

Descrição: Óleo de Soja Caracterização: É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glicynemax L. Merrill, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Análises Mínimas: Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente: presença Volume inferior ao declarado: ausência Aspecto: límpido Cor: característico Odor: característico Sabor: próprio Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Densidade relativa a 20°C: 0,919 – 0,925 Índice de Refração: 1,466 – 1,470 Índice de Saponificação: 189 – 195 Índice de iodo (Wijs): 120 – 143 Acidez, em ácido oleico: máximo 0,3% Matéria insaponificável g/100g: máximo 1,5% Índice de peróxido meq/kg: máximo 10 meq/kg Prazo de validade: mínimo de onze meses a partir da entrega. Embalagem: 900ml

30	10.720,00	DZ	OVOS DE OURO	OVOS DE OURO	R\$ 5,55	R\$ 59.496,00	R\$ 7,63	R\$ 81.793,60	27,2608 %	R\$ 2,08
----	-----------	----	--------------	--------------	----------	---------------	----------	---------------	-----------	----------

Descrição: OVO BRANCO DE GALINHA COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultura com inspeção oficial. INSTRUÇÃO Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 600g. Peso Unitário Mínimo = 50g; Qualidade = Classe A. EMBALAGEM Primária: Bandejas de papelão. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).

32	1.720,00	KG	VENEZA	VENEZA	R\$ 0,78	R\$ 1.341,60	R\$ 0,99	R\$ 1.702,80	21,2121 %	R\$ 0,21
----	----------	----	--------	--------	----------	--------------	----------	--------------	-----------	----------

Descrição: Sal refinado de mesa iodado COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiúmectante e iodo. INSTRUÇÃO Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5% Primária: Saco de polietileno transparente. EMBALAGEM Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro.

33	136,00	KG	MARATA	MARATA	R\$ 11,90	R\$ 1.618,40	R\$ 12,82	R\$ 1.743,52	7,1762 %	R\$ 0,92
----	--------	----	--------	--------	-----------	--------------	-----------	--------------	----------	----------

Descrição: Tempero Misto (cominho) Caracterização do produto: Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, pode conter fubá de milho, pimenta do reino e sal, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Embalagem: mínimo de 90g acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.

Subtotal	Subtotal	22,2895	R\$
Adjudicado:	Orçado:	%	24.964,72
R\$	R\$		
87.037,20	112.001,92		

Fornecedor : ITAMIX COMERCIO E DISTRIBUICAO LTDA - 48.429.852/0001-25

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
19	10.432,00	KG	FRIATO	FRIATO	R\$ 8,50	R\$ 88.672,00	R\$ 14,59	R\$ 152.202,88	41,7409 %	R\$ 6,09

Descrição: FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes: Coxa e Sobrecoxa. INSTRUÇÃO 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. 3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. EMBALAGEM Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com nº de registro no SIF

20	11.664,00	KG	FRIATO	FRIATO	R\$ 14,98	R\$ 174.726,72	R\$ 21,44	R\$ 250.076,16	30,1305 %	R\$ 6,46
----	-----------	----	--------	--------	-----------	----------------	-----------	----------------	-----------	----------

Descrição: FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS – PEITO DESOSSADO COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes: 1) Peito de frango desossado, com peso de 01 Kg, ou peito em filés em embalagem de 01 kg. INSTRUÇÃO 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. 3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. EMBALAGEM Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com nº de registro no SIF.

21	8.936,00	PCT	CAMPONESA	CAMPONESA	R\$ 10,00	R\$ 89.360,00	R\$ 14,85	R\$ 132.699,60	32,6599 %	R\$ 4,85
----	----------	-----	-----------	-----------	-----------	---------------	-----------	----------------	-----------	----------

Descrição: Leite em pó integral, 400g Ingredientes: Leite integral. Características físico-químicas: Caseína: 18% (mínimo) Lipídios: 26% (mínimo) Índice de Solubilidade (ml): 1,0 (máximo) Umidade: 3,5% (máximo) Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos..... 18% (máximo) Proteína total: 25% (mínimo) Características Organolépticas (odor, sabor e cor): próprias do produto. Características Microbiológicas: Coliformes a 45°C/g: máx. 10 Estafi. Coag. Positiva/g: máx. 102 Bacillus cereus: máx. 5x 10³ Salmonella sp/25g: ausência Micotoxinas Aflatoxina M1 M1: máx. 0,5/1 Características Microscópicas: Matéria microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial a saúde humana Rendimento: 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural. Prazo de Validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400g e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 10 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água -TPVA máxima individual de 0,77g água/m²/dia 38°C/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem, vedado hermeticamente, para garantia do item.

Subtotal	Subtotal	34,0611	R\$
Adjudicado:	Orçado:	%	182.219,92
R\$	R\$		
352.758,72	534.978,64		

TOTAL GERAL DO PROCESSO

Total Adjudicado	Total Orçado	Economia %	Economia R\$
R\$ 949.580,24	R\$ 1.371.642,06	30,7705 %	422.061,82

Porto da Folha - Sergipe, 31 de Janeiro de 2024

Rafael Oliveira Resende
RAFAEL OLIVEIRA RESENDE
PREGOEIRO

