



MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA/SE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2022
PROCESSO LICITATÓRIO 018



TERMO DE ADJUDICAÇÃO

O(a) PREFEITO MUNICIPAL do(a) MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA/SE comunica aos interessados e participantes do PREGÃO ELETRÔNICO 018/2022 referente à PREGÃO ELETRÔNICO 018/2022 - 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 : 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\$
2	1.048,00	KG	PINHEIRO	PINHEIRO	R\$ 3,40	R\$ 3.563,20	R\$ 3,91	R\$ 4.097,68	13,0434 %	R\$ 0,51

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 5ppm. Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102. Salmonellasp, 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.

3	40,00	PCT	CORINGA	CORINGA	R\$ 3,14	R\$ 125,60	R\$ 3,49	R\$ 139,60	10,0286 %	R\$ 0,35
---	-------	-----	---------	---------	----------	------------	----------	------------	-----------	----------

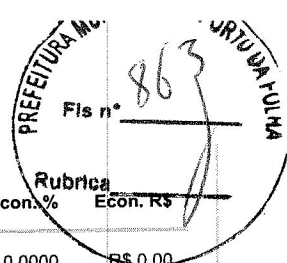
Descrição: Amido de milho, 200g Caracterização do produto Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), pacote contendo 200 gramas. Ingredientes: Amido de milho. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Rotulagem: Embalagem com dados de identificação do produto, marca 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.

6	1.900,00	CX	DULAR	DULAR	R\$ 3,80	R\$ 7.220,00	R\$ 4,26	R\$ 8.094,00	10,7981 %	R\$ 0,46
---	----------	----	-------	-------	----------	--------------	----------	--------------	-----------	----------

Descrição: Aveia em flocos Ingredientes: Aveia em flocos. Caracterização do produto: aveia 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 165g a 200g. 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	440,00	PCT	3 DE MAIO	3 DE MAIO	R\$ 3,60	R\$ 1.584,00	R\$ 4,89	R\$ 2.151,60	26,3803 %	R\$ 1,29
---	--------	-----	-----------	-----------	----------	--------------	----------	--------------	-----------	----------

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 histológicos 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 Salmonellasp, em 25g: ausência Bolores e leveduras: máximo 103/g Embalagem: O produto deverá estar acondicionado embalagens primárias plásticas de 400gr, 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



Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Rubrica Econ. %	Econ. R\$
9	60,00	PCT	PRONTU	PRONTU	R\$ 22,44	R\$ 1.346,40	R\$ 22,44	R\$ 1.346,40	0,0000 %	R\$ 0,00

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: Marrom 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.

10	812,00	UND	SUBLIME	SUBLIME	R\$ 4,25	R\$ 3.451,00	R\$ 4,49	R\$ 3.645,88	5,3452 %	R\$ 0,24
----	--------	-----	---------	---------	----------	--------------	----------	--------------	----------	----------

Descrição: Canela em pó Característica do produto: Canela; Em Pó Fino Homogêneo; Obtida Da Casca do Espécime Genuíno; Aspectos sensoriais: Coloração Marrom Claro; Com Sabor e Odor Próprios; Livre de Sujidades e Materiais Estranhos; Embalagem: Embalagem Primaria Plástico Atóxico e Lacrado, em 30 a 40g; Embalagem Secundaria Caixa de Papelão Reforçado; Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 276/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa. Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega;

16	2.500,00	KG	ISABELLY	ISABELLY	R\$ 4,32	R\$ 10.800,00	R\$ 6,00	R\$ 15.000,00	28,0000 %	R\$ 1,68
----	----------	----	----------	----------	----------	---------------	----------	---------------	-----------	----------

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 Salmonellas, em 25g: a u s e n c i a 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.

18	4.216,00	KG	SERGIPANO	SERGIPANO	R\$ 7,00	R\$ 29.512,00	R\$ 8,15	R\$ 34.360,40	14,1104 %	R\$ 1,15
----	----------	----	-----------	-----------	----------	---------------	----------	---------------	-----------	----------

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.

23	1.010,00	UND	GRANVILLE	GRANVILLE	R\$ 3,45	R\$ 3.484,50	R\$ 4,48	R\$ 4.524,80	22,9910 %	R\$ 1,03
----	----------	-----	-----------	-----------	----------	--------------	----------	--------------	-----------	----------

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.

25	496,00	POTE	PURO SABOR	PURO SABOR	R\$ 8,56	R\$ 4.245,76	R\$ 8,56	R\$ 4.245,76	0,0000 %	R\$ 0,00
----	--------	------	------------	------------	----------	--------------	----------	--------------	----------	----------

Descrição: Margarina com sal, com 500 Gr Caracterização do produto: Entende-se por Margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria n° 372, de 04 de setembro de 1997 Ministério da Agricultura e do Abastecimento. A gordura láctea, quando presente não deverá exceder a 3% m/m do teor de lípidios totais. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: creme; Cor: amarela; Odor: próprio, isento de ranço; Sabor: próprio, isento de ranço. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS De acordo com a legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Embalagem: - O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 06 kg. Para uso doméstico. 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 a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de seis meses a partir da data de entrega do produto.

28	2.200,00	DZ	QUERO OVOS	QUERO OVOS	R\$ 6,50	R\$ 14.300,00	R\$ 7,98	R\$ 17.556,00	18,5463 %	R\$ 1,48
----	----------	----	------------	------------	----------	---------------	----------	---------------	-----------	----------



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

Descrição: OVO BRANCO DE GALINHA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor 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).

30	600,00	KG	VENEZA	VENEZA	R\$ 1,06	R\$ 636,00	R\$ 1,30	R\$ 780,00	18,4615 %	R\$ 0,24
----	--------	----	--------	--------	----------	------------	----------	------------	-----------	----------

Descrição: Sal refinado de mesa iodado COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 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.

32	300,00	UND	CARÍCIA	CARÍCIA	R\$ 1,43	R\$ 429,00	R\$ 1,59	R\$ 477,00	10,0628 %	R\$ 0,16
----	--------	-----	---------	---------	----------	------------	----------	------------	-----------	----------

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:	Subtotal Orçado:	16,3055 %	R\$ 15.721,66
R\$ 80.697,46	R\$ 96.419,12		

Fornecedor : O MERCADÃO COM. E PREST. DE SERV. EIRELI - 03.823.107/0001-28

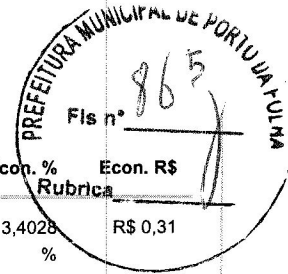
Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
------	--------	----	-------	--------	---------------------	------------------	-----------------	--------------	---------	-----------

4	6.000,00	KG	SEPE	SEPE	R\$ 3,90	R\$ 23.400,00	R\$ 4,29	R\$ 25.740,00	9,0909 %	R\$ 0,39
---	----------	----	------	------	----------	---------------	----------	---------------	----------	----------

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.

24	4.700,00	PCT	BRANDINI	BRANDINI	R\$ 3,30	R\$ 15.510,00	R\$ 5,06	R\$ 23.782,00	34,7826 %	R\$ 1,76
----	----------	-----	----------	----------	----------	---------------	----------	---------------	-----------	----------

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: ausência 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.



Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. % Rubrica	Econ. R\$
27	2.480,00	UND	VILA VELHA	VILA VELHA	R\$ 8,80	R\$ 21.824,00	R\$ 9,11	R\$ 22.592,80	3,4028 %	R\$ 0,31

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

29	2.900,00	PCT	REAL	REAL	R\$ 6,00	R\$ 17.400,00	R\$ 6,01	R\$ 17.429,00	0,1663 %	R\$ 0,01
----	----------	-----	------	------	----------	---------------	----------	---------------	----------	----------

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 grammas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. QUANTIDADE P/ PACOTE: Pacote contendo 10 Und.

Subtotal Adjudicado:	Subtotal Orçado:	12,7421 %	R\$ 11.409,80
R\$ 78.134,00	R\$ 89.543,80		

Fornecedor : J.BRASIL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - 31.275.000/0001-28

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
5	1.750,00	KG	TIO VIEIRA	AGROINDUSTRIAL VIEIRA	R\$ 4,00	R\$ 7.000,00	R\$ 4,54	R\$ 7.945,00	11,8942 %	R\$ 0,54

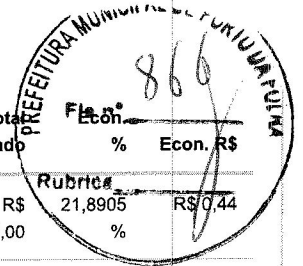
Descrição: Arroz Polido tipo1 Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características sensoriais: Aspecto: 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 cada entrega.

12	156,00	KG	MARATÁ	INDUSTRIAS ALIMENTÍCIAS MARATÁ LTDA	R\$ 7,55	R\$ 1.177,80	R\$ 7,60	R\$ 1.185,60	0,6578 %	R\$ 0,05
----	--------	----	--------	-------------------------------------	----------	--------------	----------	--------------	----------	----------

Descrição: Colorífico Caracterização do produto: Calorífico 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.

15	256,00	KG	SARANDI	MOTRISA	R\$ 6,20	R\$ 1.587,20	R\$ 6,46	R\$ 1.653,76	4,0247 %	R\$ 0,26
----	--------	----	---------	---------	----------	--------------	----------	--------------	----------	----------

Descrição: Farinha de trigo Caracterização: Farinha de Trigo; Tradicional; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico; 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 I. 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 Aes Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;



Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
17	10.700,00	PCT	BOMILHO	ASA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA	R\$ 1,57	R\$ 16.799,00	R\$ 2,01	R\$ 21.507,00	21,8905 %	R\$ 0,44

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 a com 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 Salmonellas,em25g: a u s ê n c i a Bacilluscereus/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.

31	140,00	KG	MARATÁ	INDUSTRIAS ALIMENTÍCIAS MARATÁ LTDA	R\$ 9,54	R\$ 1.335,60	R\$ 9,84	R\$ 1.377,60	3,0487 %	R\$ 0,30
----	--------	----	--------	-------------------------------------	----------	--------------	----------	--------------	----------	----------

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 Adjudicado:	Subtotal Orçado:	17,1355 %	R\$ 5.769,36
R\$ 27.899,60	R\$ 33.668,96		

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\$
11	11.000,00	KG	MASTER BOI	GENERO	R\$ 24,40	R\$ 268.400,00	R\$ 31,06	R\$ 341.660,00	21,4423 %	R\$ 6,66

Descrição: Carne Bovina Corte: Acém, 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 aponervuras), 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, termosoldada, 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.

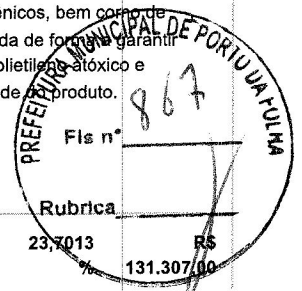
20	7.500,00	KG	LEVIDA	GENERO	R\$ 9,00	R\$ 67.500,00	R\$ 12,35	R\$ 92.625,00	27,1255 %	R\$ 3,35
----	----------	----	--------	--------	----------	---------------	-----------	---------------	-----------	----------

Descrição: FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOPA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes: 1) Coxa e Sobrecoxa. INSTRUÇÃO 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, 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 termosoldado, de 01 kg. 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	6.200,00	KG	FRANGO RICO	GENERO	R\$ 14,00	R\$ 86.800,00	R\$ 19,31	R\$ 119.722,00	27,4987 %	R\$ 5,31
----	----------	----	-------------	--------	-----------	---------------	-----------	----------------	-----------	----------

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

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 termosoldado. 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.



Subtotal Adjudicado:	R\$ 422.700,00	Subtotal Orçado:	R\$ 554.007,00	23,7013 %	R\$ 131.307,00
----------------------	----------------	------------------	----------------	-----------	----------------

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

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Econ. R\$
22	5.500,00	PCT	PIRACANJUBA	PCT 400G	R\$ 12,90	R\$ 70.950,00	R\$ 16,02	R\$ 88.110,00	19,4756 %	R\$ 3,12

Descrição: Leite em pó integral 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) Característica 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: max. 5x 10³ Salmonellas/p/25g: ausência Micotoxinas Aflatoxina M1 M1: max. 0,5/l 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 38oC/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem, vedado hermeticamente, para garantia do item.

Subtotal Adjudicado:	R\$ 70.950,00	Subtotal Orçado:	R\$ 88.110,00	19,4756 %	R\$ 17.160,00
----------------------	---------------	------------------	---------------	-----------	---------------

TOTAL GERAL DO PROCESSO

Total Adjudicado	Total Orçado	Economia %	Economia R\$
R\$ 680.381,06	R\$ 861.748,88	21,0464 %	181.367,82

Porto da Folha - Sergipe, 25 de Janeiro de 2023

MIGUEL DE LOUREIRO EBITOSA NETO
PREFEITO MUNICIPAL