



MUNICÍPIO DE MURIBECA/SE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2021
PROCESSO LICITATÓRIO 06

Folha nº 757
Ass: [Signature]



TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, **HOMOLOGA** nos termos do Inciso VI do Art. 13 do Decreto nº 10.024/2019, o resultado do procedimento licitatório em epígrafe, cujo objeto é: **AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DESTA MUNICÍPIO DE MURIBECA – SERGIPE**

Fornecedor: **SILMAFA SOARES SANTOS - 26.071.520/0001-89**

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
1	3.000 CC	KG	1/ AÇUCAR CRISTAL CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: 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 FÍSICO-QUÍMICAS: Aspecto - próprio do tipo de açúcar (cor - branca) Cheiro - próprio Sabor - doce CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS: Sacarose: mínimo 99,2 % Resíduo mineral fixo máximo 0,18% Peróxido de hidrogênio (atualizado) ausência CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Sigui 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 de alimentos); CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Células, parasitos e larvas Ausência; Elementos histológicos e achados 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 255, de 0 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\$ 2,00	R\$ 6.000,00	R\$ 4,77	R\$ 14.310,00	58,07	R\$ 2,77
3	400 CC	KG	1/ LHO Alho nacional extra com os dentes e sem esta bem definidos. Limpos, finos, sem manchas e livre de brotos, sembolões de origem física, mecânica ou biológica, mantenha-se, suco ou látex, estranhos aderidos à superfície externa livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	SERRANO	SERRANO	R\$ 2,60	R\$ 1.040,00	R\$ 3,82	R\$ 1.528,00	31,94	R\$ 1,22
4	4.000 CC	KG	1/ FROZ PARBOIL ZADO TIPO 1	DALON	DALON	R\$ 3,59	R\$ 14.360,00	R\$ 6,01	R\$ 24.040,00	40,27	R\$ 2,42
5	3.000 CC	KG	1/ FROZ BRANCO TIPO AGULHINHA Fardo branco tipo 1, agulhinha classe grande, longo, subtipo pulido, embalagem de 1kg, embalados em pacotes de plástico transparente com identificação do produto, registro de importação registrado no sistema de agricultura, ouveas e rotulagem, data de fabricação e prazo de validade (mínimo 120 dias da data de entrega, devidamente protegida e impermeável); ROTULAGEM: Seguir a resolução nº 255, 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.	DALON	DALON	R\$ 3,09	R\$ 9.270,00	R\$ 5,47	R\$ 16.410,00	43,51	R\$ 2,38

Subtotal Adjudicado R\$ 249.145,00

Subtotal Orçado: R\$ 53,08%
534.014,00

R\$ 249.145,00

[Signature]

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	econ. %	economia R\$
6	300,00	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 1 (doze) meses, a contar da data de entrega.	GALO	GALO	R\$ 14,50	R\$ 4.350,00	R\$ 24,77	R\$ 7.431,00	41,46	R\$ 10,27
7	5.000,00	PCT	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER 100G	PILAR	PILAR	R\$ 1,98	R\$ 9.900,00	R\$ 4,39	R\$ 21.950,00	54,90	R\$ 2,41
8	2.500,00	PCT	CAFÉ EM PO Com selo de pureza, livre de parasitas, odores estranhos e substâncias nocivas de pólvora ou folhas torradas. Embalagem de 250g. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	MARATA	MARATA	R\$ 2,98	R\$ 7.450,00	R\$ 7,16	R\$ 17.900,00	58,38	R\$ 4,18
10	4.000,00	PCT	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 400G 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, açúcares, fermentados ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (a farinha de trigo utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/03), vitaminas em sua composição. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Massa Torta Cor: própria Cheiro: próprio Sabor: próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 30 g Valor Energético: 20 a 160 Kcal Carboidratos: 20 a 35g Proteínas: 1,3 a 5g Gorduras Totais: 3 a 6g Gordura Saturada: 0,1 a 2,5g Gordura Trans Não contém Sódio Máximo de 180 mg Ferro: 1,2 a 4mg Ácido fólico- Máximo de 45 mg 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 Sujeidade, larvas e parasitos: ausência. Elementos histológicos estranhos a composição do produto: ausência. Fragmentos de inseto, em 225g: máximo 25. Matéria prejudicial à saúde humana, microscópica e microscópica: ausência. Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados. EMBALAGEM Pacote com peso líquido de 400gramas por embalagem 3X1 (duplamente profereira). Firmemente lacrada por impossibilidade na vertical e na horizontal. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 258 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: "sem glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	FABISE	FABISE	R\$ 2,15	R\$ 8.600,00	R\$ 5,34	R\$ 21.360,00	59,74	R\$ 3,19
11	200,00	UND	LANEIA EM PÓ Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico e transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Livre de sujeidade, parasitos, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (seis) meses a contar da data de entrega.	SELETA	SELETA	R\$ 1,52	R\$ 304,00	R\$ 3,00	R\$ 600,00	49,33	R\$ 1,48
13	1.200,00	PCT	COLORIFICO COLORIFICO SEM SAL, Fubá de milho, arndum e óleo vegetal. Não contém glúten e legiços, do têm derivados de soja. Embalagem e validade: sachê de 57g e com validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	MARATA	MARATA	R\$ 0,48	R\$ 576,00	R\$ 3,99	R\$ 4.788,00	87,97	R\$ 3,51

Folha nº 758
Ass: 

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
16	4.000,00	KG	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO DE FRANGO. CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Parte da ave (Peito de frango) abatido em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de dois semanas, apresentando pele completa e ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, vasos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e fungo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evasoração completa, escaudamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto - próprio. Cor - própria. Olor - próprio. Sabor - próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g, 70 a 90. PH: 6 a 7. Reação de Ebers / gás sulfídrico: negativo. Formaldeído: 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: Embalado em saco de polietileno com peso líquido de 0,125kg. NEM CRISTAIS DE GELO. 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 de embalagem obrigatoriamente o código do BIF ou SIF. TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em veículos secos, conforme legislação vigente da ANVISA.	COPACOL	COPACOL	R\$ 6,90	R\$ 27.600,00	R\$ 14,78	R\$ 59.120,00	53,32	R\$ 7,88
18	3.500,00	KG	EXTRATO DE TOMATE Zero açúcar, gordura e sal. Especificação mínima: Simples, concentrado, sem pele e sementes, deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, lavados. Adicionado em embalagem tipo bag integral, vedado hermeticamente com aproximadamente 2 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	OLE	OLE	R\$ 1,68	R\$ 5.880,00	R\$ 1,68	R\$ 20.930,00	71,91	R\$ 4,30
19	4.000,00	UND	FARINHA DE AVEIA: Adicionado 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.	QUAKER	QUAKER	R\$ 1,95	R\$ 7.800,00	R\$ 4,17	R\$ 16.680,00	53,24	R\$ 2,22



Subtotal Adjudicado R\$ 249.145,00

Subtotal Orçado: R\$ 53,08%

R\$ 249.145,00

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Adjudicado	Adjudicado	Orçado	Total Orçado	%	economia
											R\$
20	4.500,00	PCT	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, obedecendo às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto - próprio. Cor - própria. Odor - próprio. Sabor - próprio. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 50 GRAMAS: Valor Calórico: de 160 a 190 Kcal. Carboidratos: 36 a 45 gramas. Proteínas: 03 a 06 gramas. Gorduras Totais: 0,3 a 0,8 gramas. Ferro: Mínimo de 1,2 mg. Ácido Fólico: Máximo de 75 mg. 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: Suidades, 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 03 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 299, 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.	MARATA	MARATA	R\$ 1,12	R\$ 5.040,00	R\$ 1,76	R\$ 7.920,00	36,36	R\$ 0,64
21	300,00	KG	FARINHA DE TRIGO FARINHA DE TRIGO Enriquecida de ferro e ácido fólico, com fermento, embalagem de 1 kg, isento de mofos, livre de parasitas e substâncias nocivas, odores estranhos, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.	DONA BENTA	DONA BENTA	R\$ 3,76	R\$ 1.128,00	R\$ 7,30	R\$ 2.190,00	48,49	R\$ 3,54
23	2.000,00	KG	FEIJO PRETO FEIJO PRETO Feijão preto tipo I, embalagem de 01 kg, e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto - grãos cor: características da espécie. odor - próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Suidades, larvas e parasitos, ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM 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 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.	TIO VIEIRA	TIO VIEIRA	R\$ 4,35	R\$ 8.703,00	R\$ 7,65	R\$ 15.300,00	43,14	R\$ 3,30
24	100,00	UNO	FERMENTO QUIMICO EM PÓ 100G Fermmento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso fornecedor, data de fabricação e validade, isento de suidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	DONA BENTA	DONA BENTA	R\$ 2,60	R\$ 260,00	R\$ 4,16	R\$ 416,00	37,50	R\$ 1,56

Folha nº 760
Ass: [assinatura]

Subtotal Adjudicado R\$ 249.145,00

Subtotal Orçado: R\$ 53,08%
511.814,00

R\$ 249.145,00

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$	
25	2.500	CC	LT	LEITE INTEGRAL LEITE INTEGRAL (sem adição de açúcar e com menos de 5,5% de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida contendo "L" com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de (3 (três) meses a contar da data de entrega.	LA SERENISS MA	LA SERENISSIMA	R\$ 3,36	R\$ 8.400,00	R\$ 3,90	R\$ 9.750,00	13,85	R\$ 0,54
26	5.000	CC	PCT	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 400g LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 400g CARACTERÍSTICAS GERAIS: É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo) e não conter glúten, sem maltodextrina e açúcar. RICO EM FERRO E VITAMINAS C, A, E, D. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Olor e sabor agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MINIMA PARA 100 GRAMAS: Valor Calórico: 470 a 505 Kcal. Proteínas: 21 a 28 gramas. Carboidratos: 36 a 42 gramas. Gorduras Totais: 25 a 28 gramas. Gordura Saturada: 14 a 18 gramas. Gordura Trans: Ausente. Cálcio: 900 a 1.015 mg. Sódio: 340 a 520 mg. Vitamina A: 890 a 1.010 Mcg. Vitamina D: 5,8 a 8,7 Mcg. Amido: ausência. 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: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em saco polietileno metalizado à prova de luz, hermeticamente vedado (Tipo Sachê) com peso líquido de 200 g. 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), devendo constar nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o símbolo do SIF ou SIE.	LA SERENISS MA	LA SERENISSIMA	R\$ 4,92	R\$ 24.600,00	R\$ 5,23	R\$ 26.150,00	5,93	R\$ 0,31

Folha nº 361
Ass: 

Subtotal Adjudicado R\$ 249.145,00

Subtotal Orçado: R\$ 53,08%

431.014,00

R\$ 281.800,00



Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
27	3.800,00	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA 500g 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 (44/02) água e lactato de ferro adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: 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: Suidades, 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 06 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.	BAUÇARA	BAUÇARA	R\$ 1,69	R\$ 6.422,00	R\$ 2,34	R\$ 8.892,00	27,76	R\$ 0,65
28	2.500,00	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO 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.	ERANDILI	BRANDILI	R\$ 1,95	R\$ 4.875,00	R\$ 4,19	R\$ 10.475,00	53,46	R\$ 2,24
31	2.000,00	PCT	MILHO PARA MILNGUNZA 500G CARACTERÍSTICAS CERAIS Deve ser preparado com matérias primas são limpas isentas de matéria estranha, de parasitas e de outros animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. Ausência de suidades, 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 na origem e a classificação. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	RAINHA	RAINHA	R\$ 1,15	R\$ 2.300,00	R\$ 3,18	R\$ 6.360,00	63,64	R\$ 2,03

Folha nº 762
Ass: 

Subtotal Adjudicado R\$ 249.145,00

Subtotal Orçado: R\$ 53,08%
R\$ 459.614,00


R\$ 281.869,00

Item	Quant	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario	Total	Unitario	Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
32	1.000,00	PCT	MILHO PARA PIPOCA MILHO PARA PIPOCA CARACTERÍSTICAS GERAIS Milho para pipoca tipo ... 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. 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\$ 2,10	R\$ 2.100,00	R\$ 3,75	R\$ 3.750,00	44,00	R\$ 1.65	
33	2.400,00	UND	OLEO DE SOJA 900ML ÓLEO DE SOJA 900ML CARACTERÍSTICAS GERAIS E 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 ORGANOLEPTICAS Aspecto, límpido, e isento de impurezas a 25°C Cor, característica. Olor, característico. Sabor, característico VALOR NUTRICIONAL (Por 13 ml / 1 colher de sopa) Valor energético : 105 a 108 Kcal Carboidrato : 0g Proteína : 1g 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 Ácidos Max 0,6mg/g KOH Índice de Peróxido med. Kg. Máximo 10 EMBALAGEM PRIMARIA: Garrafa plástica (PET) com volume líquido de 900 ml SECUNDARIA: Caixa de papelão ondulada, contendo 20 garrafas de 900 ml, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência e danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 8 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.	SOYA	SOYA	R\$ 8,60	R\$ 16.320,00	R\$ 9,95	R\$ 23.880,00	31,66	R\$ 3,15	
34	280,00	UND	ORÉGANO DESIDRATADO 10G 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.	MARATA	MARATA	R\$ 0,80	R\$ 224,00	R\$ 6,00	R\$ 1.680,00	86,67	R\$ 5,20	
36	17.000,00	UND	PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão cozido ou mal cozido, com cocor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de torrantes de qualquer natureza em sua confeção. Isento de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acionicionado em embalagem de polietileno resistente e estoxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 (DEZ) dias a contar no ato da entrega.	2000	2000	R\$ 0,24	R\$ 4.080,00	R\$ 0,59	R\$ 10.030,00	59,52	R\$ 0,35	

Folha nº 763
Ass: 



Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario	Total	Unitario	Orçado	Total Orçado	econ. %	economia R\$
38	1.875,00	KG	QUEIJO MUSSARELA-PACOTE 1KG QUEIJO MUSSARELA Queijo mussarela fatiada. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas de no mínimo 6 meses, de consistência semi-cura, rígida, cor branco-creme, homogênea. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem de 1 kg.	NATVILLE	NATVILLE	R\$ 21,60	R\$ 40.500,00	R\$ 53,63	R\$ 100.931,25	59,67	R\$ 32,23	
39	300,00	KG	SAL MARINHO IODADO SAL MARINHO IODADO CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulagem uniforme, própria, não refinado, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodeto de potássio, conforme legislação vigente. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas Ausência. EMBALAGEM PRIMARIA: 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 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.	MIRAMAR	MIRAMAR	R\$ 0,80	R\$ 240,00	R\$ 2,18	R\$ 654,00	63,30	R\$ 1,38	
40	800,00	UNO	TEMPERO PRONTO - PIMENTA DO REINO TEMPERO PRONTO - PIMENTA DO REINO 100% natural, contendo identificação do produto e marca do fabricante. EMBALAGEM PRIMARIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 15g. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado com peso líquido máximo de 01 a 10Kg ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido de 01 a 20Kg. PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 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.	MARATA	MARATA	R\$ 0,72	R\$ 576,00	R\$ 22,90	R\$ 18.320,00	96,66	R\$ 22,18	

Folha nº 764
Ass: 

Subtotal Adjudicado R\$ 249.145,00

Subtotal Orçado: R\$ 53,08%
R\$ 21.014,00

R\$ 281.889,00

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
43	1.125,00	KG	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA. 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 falsas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto - próprio Cor - própria Ocor. - 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 / gás sulfídico: Negativo Formal: Negativo Anidrido: Negativo 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, parasitos e larvas Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 1KG CADA PACOTE PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 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), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o código do SIF ou SIE. TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em veículos setemáticos, conforme legislação vigente da ANVISA.	COPACOL	COPACOL	R\$ 6,00	R\$ 6.750,00	R\$ 21,00	R\$ 23.625,00	71,43	R\$ 15,00
45	625,00	KG	QUEIJO MUSSARELA-PACOTE 1KG. QUEIJO MUSSARELA: Queijo mussarela, fatado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegurem sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas de no mínimo 6 meses, de consistência semi-cura, rígida, cor branco-creme, homogênia. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem de 1 kg.	NATVILLE	NATVILLE	R\$ 21,60	R\$ 13.500,00	R\$ 53,83	R\$ 33.643,75	59,67	R\$ 32,23

Folha nº 765
Ass: 

Subtotal Adjudicado R\$ 249.145,00 Subtotal Orçado: R\$ 531.014,00 53,08% R\$ 281.869,00

Fornecedor: DISTRIBUIDORA DARI FERREIRA EIRELI - 32.316.892/0001-20

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario Adjudicado	Total Adjudicado	Unitario Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
2	180,00	PCT	AÇAFRÃO Produto com bom aspecto, cor firme e uniforme sem umidade, claro e sabor agradável. Armazenado em embalagem plástica vedada e resistente, isento de materiais estranhos com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e composição nutricional. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. AÇAFRÃO: 150 g.	KITANO	KITANO	R\$ 3,80	R\$ 630,00	R\$ 7,96	R\$ 1.432,80	56,03	R\$ 4,46

Subtotal Adjudicado R\$ 13.680,00 Subtotal Orçado: R\$ 19.672,80 23,27% R\$ 6.992,80



Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
29	4.500,00	KG	MAÇA NACIONAL IN NATURA MAÇA NACIONAL IN NATURA Sem apresentar avarias na 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.	IN NATURA	IN NATURA	R\$ 2,90	R\$ 13.050,00	R\$ 3,92	R\$ 17.640,00	26,02	R\$ 1.02
							Subtotal Adjudicado R\$ 13.680,00	Subtotal Orçado: R\$ 19.072,88		23,27%	R\$ 5.392,80

Folha n. 766
Ass: 

Forneecedor: COMERCIAL JACARANDA EIRELI - 28.922.056/0001-12

Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
12	4.500,00	KG	CARNE BOVINA MOIDA (1ª QUALIDADE)	MASTERBOI	MASTERBOI	R\$ 14,90	R\$ 67.050,00	R\$ 14,90	R\$ 67.050,00	0,00	R\$ 0,00
14	1.625,00	KG	CORTE DE CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA - TIPO COXAÓ 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 de 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 sãos abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor: vermelha Odor: próprio Sabor: próprio Aspecto: próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado - Ausência: Tecidos Inferiores - Aponevrose, Cartilagem, etc) - Ausência: Amínia - Negativo: Reação de Éber p/ Gas Sulfídico - Negativo: Rancidez - Negativa: Nitrato - Ausência: Nitrito - Ausência: Bissulfito - Negativo: PH - de 5 a 6,5 Formol - Negativo: Gordura, g % - de 12 a 18 isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração amarelada, 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 partir 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.	MASTERBOI	MASTERBOI	R\$ 29,90	R\$ 78.487,50	R\$ 38,85	R\$ 101.981,25	23,04	R\$ 8,95

Subtotal Adjudicado R\$ 259.554,00 **Subtotal Orçado: R\$ 424.714,00** **42,54%** **R\$ 165.170,00**



Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Adjudicado	Total	Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
15	3.375,00	KG	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECORA 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 fofosas, queimaduras por congelamento, bolores e amo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme e visceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deve conter presença de cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis e 115°C, g/100g, 70 a 90. PH: 6 e 7 Respo de H2S: pl gás sulfídrico - Negativo Formol Negativo anidez - 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 Suidades parasitos e larvas Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 1KG CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: O produto deve 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 constar nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o campo do SIF ou SIE. TRANSPORTE: O produto deve ser transportado em veículos isoterms conforme legislação vigente da ANVISA.	AVE NOVA	AVE NOVA	R\$ 8,05	R\$ 20.418,75	R\$ 21,00	R\$ 70.875,00	71,19	R\$ 14,95
22	4.600,00	KG	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 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 de Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto - grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS Classe diferente da declarada; ausência Umidade máxima 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 Suidades 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 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 deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	SERGIPANO	SERGIPANO	R\$ 4,89	R\$ 22.494,00	R\$ 8,47	R\$ 38.962,00	42,27	R\$ 3,58
30	2.700,00	UND	MANTEIGA SEM SAL 250G MANTEIGA SEM SAL 250G Manteiga de primeira qualidade, contendo 250g a unidade, com identificação do produto, marca de 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 de 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/DIC Nº26 de 07/2015. Devendo conter teor de gordura aproximadamente de 70%.	DAVACA	DAVACA	R\$ 8,00	R\$ 24.300,00	R\$ 10,00	R\$ 27.000,00	10,00	R\$ 1,00

Folha nº 767
Ass: 

Subtotal Adjudicado R\$ 259.554,00

Subtotal Orçado: R\$ 42,54%
454.724,00

R\$ 102.170,00

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitario	Adjudicado	Total	Orçado	Total Orçado	Econ. %	economia
35	3.500,00	DUZ	OVO DE GALINHA BRANCO MÉDIO Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinhas tipo grande (53g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de aviário com inspeção oficial, com 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 inútil. Adicionado em embalagem resistente de papelão ondulado com até 30 unidades 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 de entrega	POMMER	POMMER	R\$ 3,05	R\$ 10.675,00	R\$ 7,00	R\$ 24.500,00	56,43	R\$ 3,95	
37	3.375,00	KG	POLPA DE FRUTAS Variada (abacaxi, manga, arandoa, 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 (-12°C). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	GOSTO DA FRUTA	GOSTO DA FRUTA	R\$ 2,73	R\$ 9.213,75	R\$ 19,00	R\$ 64.125,00	85,63	R\$ 16,27	
41	700,00	UND	VINAGRE DE ALCÓOL – 500ml VINAGRE DE ALCÓOL – 500ml CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá ter sido preparado de modo limpo, isento de matéria terrosa e de dejetos 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 ORGANOLEPTICAS Aspecto - líquido, límpido e sem depósito. Aroma - característico, acético. Cheiro - próprio Sabor - ácido CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e áreas. Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafas plásticas, fechadas hermeticamente por tampa plástica, contendo 500ml. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado 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 2012, 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\$ 1,30	R\$ 910,00	R\$ 2,66	R\$ 1.862,00	51,13	R\$ 1,36	

Folha nº 768
Ass: 

Subtotal Adjudicado R\$ 259.554,00

Subtotal Orçado: R\$ 42,54%
141.774,00

R\$
109.170,00



Item	Quant.	Un	Descrição	Marcas	Modelo	Unitario	Total	Unitario	Orçado	Total Orçado	econ.	economia
						Adjudicado	Adjudicado	Orçado			%	R\$
42	875,00	KG	<p>CORTE DE CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA – TIPO COXAÓ 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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Tipo: carne congelada proveniente de animais sãos, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Cor: - vermelha Odor: - próprio Sabor: - próprio Aspecto: - próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS: Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado – Ausência: Tecidos Inferiores – (Aponevrose, Cartilagem, etc.) – Ausência: Amônia – Negativo: Reação de Éber ou Gas Sulfídico – Negativo: Rancidez – Negativa: Nitrito – Ausência: Nitrito – Ausência: Bisulfito – Negativo: PH – de 5 a 6,5 Formol – Negativo: Gripe de Gordura, g % - de 12 a 15 Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração amarelada, acinzentada e esverdeada.</p> <p>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 sistêmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	MASTERBOI	MASTERBOI	R\$ 26,39	R\$ 23.091,25	R\$ 36,85	R\$ 33.993,75	32,07	R\$ 12,46	
4	125,00	KG	<p>POLPA DE FRUTAS Varada (abacaxi, manga, ananás, 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\$ 2,69	R\$ 2.913,75	R\$ 19,00	R\$ 21.375,00	86,37	R\$ 16,41	

Folha nº 769
Ass: 

Subtotal Adjudicado R\$ 259.554,00 Subtotal Orçado: R\$ 451.724,00 42,54% R\$ 192.170,00

TOTAL GERAL DO PROCESSO

Total Adjudicado	Total Orçado	Economia %	Economia R\$
R\$ 522.379,00	R\$ 1.001.810,80	47,86%	479.431,80

Nos termos do Parecer Jurídico, **HOMOLOGO** o presente certame, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.



PREFEITO MUNICIPAL



Folha nº 770
Ass: [Signature]