



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2022

PROCESSO LICITATÓRIO 002

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Após constatada a regularidade dos atos procedimentais, o(a) PREFEITO MUNICIPAL, **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 COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DO ANO LETIVO DE 2022 DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS- SE**

Fornecedor : VITALLI DISTRIBUIDORA EIRELI - 36.539.558/0001-97

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
1	3.300,00	UND	ACHOCOLATADO EM PÓ 400 G - MISTURA DE CACAU, AÇUCAR, MALTODEXTRINA, SAL, AROMATIZANTES ACHOCOLATADO EM PÓ 400 G CARACTERÍSTICAS GERAIS É A PORÇÃO EM PÓ PROVENIENTE DA MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, SAL, AROMATIZANTE E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. SUA FÓRMULA DEVE APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM SUA EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES QUANTO AO VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATO E SÓDIO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - MARROM ODOR - 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). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE DE 400G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM ATÉ 50 PACOTES DE 200G A 1000G, FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	CHOCOTEEN	CHOCOTEEN	R\$ 3,29	R\$ 10.857,00	R\$ 5,10	R\$ 16.830,00	35,49	R\$ 1,81

Subtotal Adjudicado R\$ 152.536,00

Subtotal Orçado: R\$ 28,37%

R\$ 60.408,00

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
4	15.000,00	PCT	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400G CARACTERÍSTICAS GERAIS BISCOITO É O ALIMENTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO PREPARADA COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, FERMENTADAS OU NÃO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MARGARINA, EXTRATO DE MALTE, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO, SAL REFINADO, FERMENTO, BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30G) VALOR ENERGÉTICO: 130 A 140 KCAL CARBOIDRATOS: 15 A 25G PROTEÍNAS: 2 A 3 G GORDURAS TOTAIS: 4 A 5 G GORDURAS SATURADAS: 1,5 A 2 G GORDURAS TRANS: NÃO CONTÉM FIBRA ALIMENTAR: 0,5 A 1 G CÁLCIO: 7 A 9 MG FERRO: 1,2 A 1,5 MG SÓDIO: 150 A 180 MG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO N° 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS: AUSÊNCIA. EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 400 A 500G, COM EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM ATÉ 20 PACOTES DE 400 A 500G, FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN". PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	3 DE MAIO	3 DE MAIO	R\$ 2,97	R\$ 44.550,00	R\$ 4,96	R\$ 74.400,00	40,12	R\$ 1,99
11	16.000,00	KG	FLOCOS DE MILHO 500 GRAMAS	GUGUET	GUGUET	R\$ 1,92	R\$ 30.720,00	R\$ 2,83	R\$ 45.280,00	32,16	R\$ 0,91

Subtotal Adjudicado R\$ 152.536,00

Subtotal Orçado: R\$ 28,37%
212.944,00

R\$
60.408,00

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
12	400,00	LATA	FÓRMULA LACTEA INFANTIL 1º SEMESTRE 400G EM PÓ FÓRMULA LACTEA INFANTIL 1º SEMESTRE 400G CARACTERÍSTICAS GERAIS FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA PARA O 2º SEMESTRE, MODIFICADA, EM PÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, À BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, CONTENDO CASEÍNA, LACTOALBUMINA OU CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE SACAROSE, COM SEGMENTO PROBIÓTICO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓ COR: AMARELO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400G. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO DE 06 À 24 UNIDADES. DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;	NESTOGENO	NESTOGENO	R\$ 30,50	R\$ 12.200,00	R\$ 31,70	R\$ 12.680,00	3,79	R\$ 1,20

Subtotal Adjudicado R\$ 152.536,00

Subtotal Orçado: R\$ 28,37%
212.944,00

R\$
60.408,00

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
17	2.400,00	UND	<p>ÓLEO VEGETAL 900ML CARACTERÍSTICAS GERAIS É O ÓLEO COMESTÍVEL OBTIDO ATRAVÉS DE PROCESSOS DE EXTRAÇÃO E REFINO, ISENTO DE MISTURAS DE OUTROS ÓLEOS OU OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. O ÓLEO VEGETAL PODERÁ SER DE SOJA OU GIRASSOL. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25 OC COR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICO SABOR: CARACTERÍSTICO VALOR NUTRICIONAL (P/ 13 ML / 1 COLHER DE SOPA) VALOR ENERGÉTICO: 105 A 108 KCAL CARBOIDRATO: 0G PROTEÍNA: 0G GORDURAS TOTAIS: 10 A 12G GORDURAS SATURADAS: 0,8 A 2G GORDURAS MONOINSATURADAS: 3 A 7,5G GORDURAS POLINSATURADAS: 3,5 A 7G GORDURAS TRANS: NÃO CONTÉM COLESTEROL: 0 MG FIBRA: 0G SÓDIO: 0MG VITAMINA E: 2,5 A 4 MG CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS ÍNDICE DE SAPONIFICAÇÃO: 189 A 195 RANCIDEZ: NEGATIVA ÍNDICE DE PERÓXIDO MEQ / KG: MÁXIMO 10 EMBALAGENS PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA (PET) COM VOLUME LÍQUIDO DE 900 ML. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA, CONTENDO 20 GARRAFAS DE 900 ML, FECHADA COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 9 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	VILA VELHA	VILA VELHA	R\$ 8,49	R\$ 20.376,00	R\$ 11,41	R\$ 27.384,00	25,59	R\$ 2,92
19	4.000,00	PCT	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNES BRANCAS- 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS OBTIDA POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA E PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA. DEVE APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 8% E PROTEÍNA EM BASE SECA MÍNIMA DE 50%. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO 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). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO 500 G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS), DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	SORA	SORA	R\$ 4,28	R\$ 17.120,00	R\$ 4,29	R\$ 17.160,00	0,23	R\$ 0,01
						Subtotal Adjudicado R\$ 152.536,00	Subtotal Orçado: R\$ 28,37%	R\$ 212.944,00	60.408,00		

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
21	1.100,00	UND	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML CARACTERÍSTICAS GERAIS O PRODUTO DEVERÁ TER SIDO PREPARADO DE MOSTO LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS NA REGULAMENTAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE CORANTES E CONSERVADORES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - LÍQUIDO LÍMPIDO E SEM DEPÓSITO. AROMA - CARACTERÍSTICO ACÉTICO. CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - ÁCIDO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS ACIDEZ VOLÁTIL EM G/100ML: MÍNIMA 4,0% P/V ÁLCOOL EM VOLUME A 20°C: MÁXIMO 1% GL RESÍDUO MINERAL FIXO À 550°C: 0,1% P/V PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS AUSÊNCIA DE FERMENTAÇÃO, LEVEDURAS OU BACTÉRIAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: GARRAFAS PLÁSTICAS, FECHADAS HERMETICAMENTE POR TAMPA PLÁSTICA, CONTENDO DE 500 ML A 1L. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA CONTENDO DE 12 A 24 UNIDADES DE 500 ML A 1L, FECHADA COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; PRAZO DE VALIDADE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	SALADA	SALADA	R\$ 1,46	R\$ 1.606,00	R\$ 2,48	R\$ 2.728,00	41,13	R\$ 1,02
23	300,00	UND	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G NÃO CONTÉM GLUTÉN CARACTERÍSTICAS GERAIS CAFÉ TORRADO E MOÍDO; NÃO CONTÉM GLÚTEN; EMBALAGEM: 250G; EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC; VALIDADE 90 DIAS APÓS O EMPACOTAMENTO CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR-PRÓPIA SABOR-PRÓPRIO CHEIRO-PRÓPRIO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE 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). PRAZO DE VALIDADE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	PORTO BARÃO	PORTO BARÃO	R\$ 5,69	R\$ 1.707,00	R\$ 5,74	R\$ 1.722,00	0,87	R\$ 0,05
						Subtotal Adjudicado R\$ 152.536,00		Subtotal Orçado: R\$ 28,37%		R\$ 60.408,00	

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
25	4.000,00	KG	ARROZ POLIDO BRANCO TIPO 1, PESO 1KG CARACTERÍSTICAS GERAIS ARROZ É O GRÃO ORIUNDO DA GRAMÍNEA ORYVAL SATIVA L. EM GERAL, PARA FINS COMERCIAIS, DESCASCADO E POLIDO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS CLASSE DIFERENTE DA DECLARADA: AUSÊNCIA INSETOS VIVOS: AUSÊNCIA UMIDADE: MÁXIMO 15% MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05% GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30% DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50% SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. 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 8 (OITO) MESES A CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO	BRASIL	BRASIL	R\$ 3,35	R\$ 13.400,00	R\$ 3,69	R\$ 14.760,00	9,21	R\$ 0,34
Subtotal Adjudicado R\$ 152.536,00								Subtotal Orçado: R\$ 212.944,00		28,37%	R\$ 60.408,00

Fornecedor : LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI - 30.479.120/0001-84

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
Subtotal Adjudicado R\$ 237.925,40								Subtotal Orçado: R\$ 379.243,20		37,26%	R\$ 141.317,80

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
2	4.000,00	KG	<p>AÇÚCAR CRISTAL 1KG - SACAROSE OBTIDA DE CANA-DE-AÇÚCAR POR PROCESSO INDUSTRIAL CARACTERÍSTICAS GERAIS SACAROSE OBTIDA DA CANA-DE-AÇÚCAR POR PROCESSO INDUSTRIAL ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE SOB A FORMA DE CRISTAIS IRREGULARES, DE COLORAÇÃO UNIFORME. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO DO TIPO DE AÇÚCAR COR - PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - DOCE CARACTERÍSTICO FÍSICO - QUÍMICAS SACAROSE: MÍNIMO 99,3% RESÍDUO MINERAL FIXO: MÁXIMO 0,15% PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA 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, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA. ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DA CANA DE AÇÚCAR: PRESENÇA ELEMENTOS HISTOLÓGICOS E AMIDOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL, COM PESO LÍQUIDO DE 01KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO, BEM FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 20 A 30 KG, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE EMPACOTAMENTO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	NOTA 10	NOTA 10	R\$ 3,22	R\$ 12.880,00	R\$ 3,22	R\$ 12.880,00	0,00	R\$ 0,00
6	4.100,00	KG	<p>CARNE BOVINA DE 1ª TIPO MOÍDA CARNE BOVINA DE 1ª TIPO MOÍDA CONGELADA 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS É A PORÇÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DO CORTE APROPRIADO DE CARÇAÇAS BOVINAS, ORIUNDAS DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - VERMELHA ODOR - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO 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). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTES DE 500G, EMBALADO A VÁCUO, FECHADOS EM FILME DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 10 A 20 KG. 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 CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS ISOTÉRMICOS, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	FORTBOI	FORTBOI	R\$ 11,40	R\$ 46.740,00	R\$ 11,86	R\$ 48.626,00	3,88	R\$ 0,46
						Subtotal Adjudicado R\$ 237.925,40	Subtotal Orçado: R\$ 379.243,20	37,26%	R\$ 141.317,80		

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$	
9	4.600,00	UND	<p>EXTRATO DE TOMATE 340G</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS EXTRATO DE TOMATE É O PRODUTO RESULTANTE DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE FRUTOS MADUROS E SÃO DO TOMATEIRO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVERÁ APRESENTAR APENAS POLPA DE TOMATE HAVENDO A TOLERADA A ADIÇÃO DE ATÉ 1% DE AÇÚCAR E DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - MASSA MOLE COR - VERMELHA ODOR - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO ANÁLISES MÍNIMAS EXTRATO SECO, DEDUZIDO CLORETO DE SÓDIO: MÍNIMO 18% PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA VARIAÇÃO DE PH: 3,5 E 4,0. 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. ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DA POLPA DE TOMATE: PRESENÇA AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACHÊS COM PESO LÍQUIDO DE 395G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA CONTENDO ATÉ 24 EMBALAGENS TETRA PAK, FECHADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA</p>	JULIETA	JULIETA	R\$ 1,59	R\$ 7.314,00	R\$ 6,91	R\$ 31.786,00	76,99	R\$ 5,32	
10	4.000,00	PCT	<p>FARINHA DE AVEIA 200G FARINHA DE AVEIA 200G</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G DE PROTEÍNAS, 8G DE LÍPIDIOS E 63G DE CARBOIDRATOS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: FLOCOS FINO COR: PRÓPRIO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. 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). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 200G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA</p>	DULAR	DULAR	R\$ 2,80	R\$ 11.200,00	R\$ 4,72	R\$ 18.880,00	40,68	R\$ 1,92	
Subtotal Adjudicado R\$ 237.925,40							Subtotal Orçado: R\$ 37,26%		R\$ 379.243,20			141.317,80

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
15	1.200,00	UND	LEI TE DE COCO CARACTERÍSTICAS GERAIS 1. LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, REDUZIDO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 15% P/P) E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS P/ A FABRICAÇÃO. EMBALAGEM DE VIDRO COM 500 ML, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE VEDAÇÃO E ISENTA DE CONTAMINAÇÃO DE QUALQUER TIPO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 01 ANO A 2 ANOS, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.	CORINGA	CORINGA	R\$ 5,99	R\$ 7.188,00	R\$ 11,17	R\$ 13.404,00	46,37	R\$ 5,18
18	4.000,00	UND	PREPARO PARA MINGAU SABOR BANANA AMIDO DE MILHO FORTIFICADO MAIS SAIS 200G. DEFINIÇÃO: É O PRODUTO PREPARADO À BASE DE AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICÁLCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS SABOR BANANA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO PREPARADO COM AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICÁLCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS E AROMATIZANTES. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓ FINO COR: CREME AMARELADO CHEIRO: INODORO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. 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). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 400 A 1000G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 1 PACOTE DE 400G A 1000G, FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	CORINGA	CORINGA	R\$ 2,47	R\$ 9.880,00	R\$ 7,12	R\$ 28.480,00	65,31	R\$ 4,65
						Subtotal Adjudicado R\$ 237.925,40	Subtotal Orçado: R\$ 379.243,20	37,26%	R\$ 141.317,80		

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
20	1.100,00	KG	SAL REFINADO IODADO 1 KG CARACTERÍSTICAS GERAIS O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE SOB A FORMA DE CRISTAIS BRANCOS COM GRANULAÇÃO UNIFORME, PRÓPRIA, DEVENDO TER SABOR SALINO - SALGADO PRÓPRIO, SER CONSTITUÍDO DE CLORETO DE SÓDIO E ADICIONADO IODATO DE POTÁSSIO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. 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 FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	NOTA 10	NOTA 10	R\$ 0,99	R\$ 1.089,00	R\$ 1,92	R\$ 2.112,00	48,44	R\$ 0,93
22	160,00	UND	ADOÇANTE DIETETICO LIQUIDO 100 ML	MARATA	MARATA	R\$ 2,69	R\$ 430,40	R\$ 5,22	R\$ 835,20	48,47	R\$ 2,53
26	16.600,00	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SÊMOLA 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS O PRODUTO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE SÊMOLA DE TRIGO, ÁGUA, CONTENDO VITAMINA A, COMPLEXO B E FERRO ADICIONADO OU NÃO DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO E SUBMETIDAS A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO – PRÓPRIO (LISO BRILHANTE) COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICA UMIDADE: MÁXIMO DE 13% RESÍDUO MINERAL FIXO EM BASE SECA: MÁXIMO 1% ACIDEZ, EM ML DE SOL N: MÁXIMO 5% PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA 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. AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DE GRÃO DE TRIGO: PRESENÇA AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS A 01 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE HERMETICAMENTE FECHADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA OU CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIAS A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 20 KG. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: CONTÉM GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO	PETAYAN	PETAYAN	R\$ 2,39	R\$ 39.674,00	R\$ 5,27	R\$ 87.482,00	54,65	R\$ 2,88

Subtotal Adjudicado R\$ 237.925,40

Subtotal Orçado: R\$ 37,26%
379.243,20

R\$
141.317,80

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
27	7.100,00	KG	FRANGO CONGELADO CORTE TIPO PEITO SEM OSSO CARACTERÍSTICAS GERAIS PARTE DA AVE SEMI- PROCESSADO, PEITO COM OSSO, EM PEÇA, SEM TEMPERO, ABATIDA EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, COM IDADE APROXIMADA DE OITO SEMANAS, APRESENTANDO PELE COMPLETA E AUSÊNCIA DE: PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, PARTES FALTOSAS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFÍCIE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME, EVISCERAÇÃO COMPLETA, ESCALDAMENTO NORMAL E GORDURA NÃO RANÇOSA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER PRESENÇA DE CRISTAIS DE GELO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, D E FERRO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 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 GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G GORDURAS TRANS: AUSENTE FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE CÁLCIO: 900 A 1015 MG SÓDIO: 340 A 520 MG VITAMINA A: 690 A 1.010 MG VITAMINA D: 5,8 A 8,7 MG AMIDO: AUSÊNCIA PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA 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 AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200 GRAMAS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE 1. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	LAR	LAR	R\$ 14,30	R\$ 101.530,00	R\$ 18,98	R\$ 134.758,00	24,66	R\$ 4,68
Subtotal Adjudicado R\$ 237.925,40								Subtotal Orçado: R\$ 379.243,20	37,26%	R\$ 141.317,80	

Fornecedor : COMERCIAL JS EIRELI - 37.840.539/0001-69

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
Subtotal Adjudicado R\$ 41.030,00								Subtotal Orçado: R\$ 70.890,00	42,12%	R\$ 29.860,00	

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
3	13.000,00	KG	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, 1KG CARACTERÍSTICAS GERAIS ALIMENTO OBTIDO DE GRÃOS SADIOS DE ARROZ. A CLASSE PODE SER LONGO FINO, MÉDIO E CURTO. NÃO É PERMITIDA A MISTURA DE CLASSES. PRODUTO CLASSIFICADO CONFORME OS PADRÕES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS CLASSE DIFERENTE DA DECLARADA: AUSÊNCIA INSETOS VIVOS: AUSÊNCIA UMIDADE: MÁXIMO 14% MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05% GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30% DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50% SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. 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 8 (OITO) MESES A CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	LIGEIRYNHO	LIGEIRYNHO	R\$ 2,99	R\$ 38.870,00	R\$ 5,16	R\$ 67.080,00	42,05	R\$ 2,17
7	1.500,00	UND	COMINHO 100G* COMINHO 100G CARACTERÍSTICAS GERAIS: EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - PRÓPRIA, ODOR - PRÓPRIO, SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSENCIAS DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS NA NORMA VIGENTE. 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). EMBALAGENS PRIMÁRIAS: POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO 100G DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO DE 1KG A 20 KG. PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; CASO APRESENTE GLÚTEN EM SUA COMPOSIÇÃO DEVERÁ APRESENTAR DESCRITO NO RÓTULO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	MARATÁ	MARATÁ	R\$ 0,84	R\$ 1.260,00	R\$ 1,63	R\$ 2.445,00	48,47	R\$ 0,79
						Subtotal Adjudicado R\$ 41.030,00	Subtotal Orçado: R\$ 70.890,00	42,12%	R\$ 29.860,00		

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
8	1.500,00	UND	COLORÍFICO 100G* CARACTERÍSTICAS GERAIS COLORÍFICO É O PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCU EM PÓ (BIXA ORELLANA) OU EXTRATO OLEOSO DE URUCU ADICIONADO OU NÃO DE SAL E DE ÓLEOS COMESTÍVEIS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - MARROM ODOR – PRÓPRIO, SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSENCIAS DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS NA NORMA VIGENTE. 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). EMBALAGENS PRIMÁRIAS: POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO 100G DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO DE 1 KG A 20 KG. PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015,; CASO APRESENTE GLÚTEN EM SUA COMPOSIÇÃO DEVERÁ APRESENTAR DESCRITO NO RÓTULO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	QUERO	QUERO	R\$ 0,60	R\$ 900,00	R\$ 0,91	R\$ 1.365,00	34,07	R\$ 0,31
Subtotal Adjudicado R\$ 41.030,00							Subtotal Orçado: R\$ 70.890,00		42,12%	R\$ 29.860,00	

Fornecedor : PROJETT SOLUCOES EM SERVICOS E ALIMENTOS EIRELI - 23.660.743/0001-93

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
Subtotal Adjudicado R\$ 282.514,00							Subtotal Orçado: R\$ 287.622,00		1,78%	R\$ 5.108,00	

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
5	6.400,00	KG	<p>CORTE DE CARNE BOVINA, PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, SEM SEBO, SEM APONEVROSE, SEM OSSO, CORTE TIPO PATINHO. CORTE DE CARNE BOVINA, PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, SEM SEBO, SEM APONEVROSE, SEM OSSO. CORTE TIPO PATINHO. CARACTERÍSTICAS GERAIS É A PORÇÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DO CORTE APROPRIADO, ORIUNDA DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - VERMELHA ODOR - 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). EMBALAGENS PRIMÁRIA: EMBALADAS A VÁCUO EM FILME DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE COM PESO DE 01 A 03 KG, CONSTANDO O SIF. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 10 A 30 KG. PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 08 MESES A CONTAR DA DATA DO EMPACOTAMENTO. ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS ISOTÉRMICOS, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	MASTERBOI	MASTERBOI	R\$ 31,20	R\$ 199.680,00	R\$ 31,22	R\$ 199.808,00	0,06	R\$ 0,02

Subtotal Adjudicado R\$ 282.514,00

Subtotal Orçado: R\$ 1,78%
287.622,00

R\$
5.108,00

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
14	8.300,00	KG	FRANGO CONGELADO CORTE TIPO COXA E SOBRECOPA* FRANGO CONGELADO CORTE TIPO COXA E SOBRECOPA CARACTERÍSTICAS GERAIS PARTE DA AVE ABATIDA (COXA E SOBRECOPA) EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, COM IDADE APROXIMADA DE OITO SEMANAS, APRESENTANDO PELE COMPLETA E AUSÊNCIA DE: PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS, OSSOS QUEBRADOS, PARTES FALTOSAS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFÍCIE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME, EVISCERAÇÃO COMPLETA, ESCALDAMENTO NORMAL E GORDURA NÃO RANÇOSA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER PRESENÇA DE CRISTAIS DE GELO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO 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. EMBALAGENS PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACO DE POLIETILENO LEITOSO, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. NÃO DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM A PRESENÇA DE AR E CRISTAIS DE GELO. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR UNIFORME AO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 30 KG. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS ISOTÉRMICOS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA.	AVENOVA	AVENOVA	R\$ 9,98	R\$ 82.834,00	R\$ 10,58	R\$ 87.814,00	5,67	R\$ 0,60
Subtotal Adjudicado R\$ 282.514,00							Subtotal Orçado: R\$ 287.622,00	1,78%	R\$ 5.108,00		

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

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
Subtotal Adjudicado R\$ 181.500,00							Subtotal Orçado: R\$ 197.010,00	7,87%	R\$ 15.510,00		

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
16	33.000,00	PCT	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO 200G * 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 E NÃO CONTER GLÚTEN. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, D E FERRO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 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 GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G GORDURAS TRANS: AUSENTE FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE CÁLCIO: 900 A 1015 MG SÓDIO: 340 A 520 MG VITAMINA A: 690 A 1.010 MG VITAMINA D: 5,8 A 8,7 MG AMIDO: AUSÊNCIA PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA 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 AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE 1. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	PRONTU	PRONTU	R\$ 5,50	R\$ 181.500,00	R\$ 5,97	R\$ 197.010,00	7,87	R\$ 0,47
Subtotal Adjudicado R\$ 181.500,00							Subtotal Orçado: R\$ 197.010,00	7,87%	R\$ 15.510,00		

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

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
Subtotal Adjudicado R\$ 16.000,00							Subtotal Orçado: R\$ 21.824,00	26,69%	R\$ 5.824,00		

Item	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
24	800,00	PCT	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 200GRAMAS 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 E NÃO CONTER GLÚTEN, NÃO CONTER LACTOSE. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCÓPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 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 GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G GORDURAS TRANS: AUSENTE FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE CÁLCIO: 900 A 1415 MG SÓDIO: 250 A 420 MG VITAMINA A: 680 A 1.010 MG VITAMINA D: 5,0 A 8,7 MG AMIDO: AUSÊNCIA PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA 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 AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHE) OU LATAS CONTENDO DE 200 GRAMAS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE 2. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	ITAMBÉ	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	R\$ 20,00	R\$ 16.000,00	R\$ 27,28	R\$ 21.824,00	26,69	R\$ 7,28
Subtotal Adjudicado R\$ 16.000,00							Subtotal Orçado: R\$ 21.824,00	26,69%	R\$ 5.824,00		

TOTAL GERAL DO PROCESSO			
Total Adjudicado	Total Orçado	Economia %	Economia R\$
R\$ 911.505,40	R\$ 1.169.533,20	22,06%	258.027,80

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

Simão Dias-SE , 09 de Março de 2022

CRISTIANO VIANA MENESES
PREFEITO MUNICIPAL