



MUNICÍPIO DE SIMÃO DIAS/SE



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 041/2022

PROCESSO LICITATÓRIO 041/2022

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Após constatada a regularidade dos atos procedimentais, o(a), 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 2023 DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS-SE**

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

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
1	2.300,00	UND	PRONTU	PRONTU	R\$ 3,69	R\$ 8.487,00	R\$ 9,35	R\$ 21.505,00	60,53	R\$ 5,66

Descrição: 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 - MARRON 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.

2	4.000,00	KG	NOTA 10	NOTA 10	R\$ 3,08	R\$ 12.320,00	R\$ 4,58	R\$ 18.320,00	32,75	R\$ 1,50
---	----------	----	---------	---------	----------	---------------	----------	---------------	-------	----------

Descrição: AÇÚCAR CRISTAL 1KG 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 Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, 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 Nº 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.

4	7.400,00	KG	BRASIL	BRASIL	R\$ 3,68	R\$ 27.232,00	R\$ 5,06	R\$ 37.444,00	27,27	R\$ 1,38
---	----------	----	--------	--------	----------	---------------	----------	---------------	-------	----------

Subtotal Adjudicado R\$ 111.599,00					Subtotal Orçado: R\$ 223.695,00		R\$ 50,1110		R\$ 112,096,00	
							%			

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
<p>Descrição: ARROZ POLIDO BRANCO TIPO 1, PESO 1KG CARACTERÍSTICAS GERAIS ARROZ É O GRÃO ORIUNDO DA GRAMÍNEA ORYZAL 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 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>										
6	2.000,00	PCT	PRONTU	PRONTU	R\$ 12,45	R\$ 24.900,00	R\$ 14,69	R\$ 29.380,00	15,25	R\$ 2,24
<p>Descrição: CACAU EM PÓ PCT 150 GRAMAS CARACTERÍSTICAS GERAIS: CHOCOLATE EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, 100% CACAU EM PÓ PURO CARACTERÍSTICAS: TIPO: EM PÓ, SOLÚVEL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COMPOSIÇÃO: COMPOSTO DE CACAU EM PÓ PURO. EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE DE PAPEL LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 200 A 400G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO, FECHADAS 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 N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; RDC 14/14; RDC 12/01. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA. EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA</p>										
11	1.500,00	UND	MARATA	MARATA	R\$ 0,69	R\$ 1.035,00	R\$ 2,65	R\$ 3.975,00	73,96	R\$ 1,96
<p>Descrição: 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: AUSÊNCIAS 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 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</p>										
12	1.500,00	UND	MARATA	MARATA	R\$ 0,86	R\$ 1.290,00	R\$ 2,58	R\$ 3.870,00	66,67	R\$ 1,72
<p>Descrição: COMINHO 100G CARACTERÍSTICAS GERAIS: EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR – PRÓPRIA, ODOR – PRÓPRIO, SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIAS 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</p>										
23	11.500,00	PCT	PETAN	PETAN	R\$ 2,64	R\$ 30.360,00	R\$ 7,32	R\$ 84.180,00	63,93	R\$ 4,68
Subtotal Adjudicado R\$ 111.599,00							Subtotal Orçado: R\$ 223.695,00		50,1110 %	R\$ 112.096,00



Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
<p>Descrição: 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. 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 DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA</p>										
28	2.000,00	UND	CORINGA	CORINGA	R\$ 2,18	R\$ 4.360,00	R\$ 10,43	R\$ 20.860,00	79,10	R\$ 8,25

Descrição: PREPARO PARA MINGAU SABOR TRADICIONAL 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). ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTES 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 DE 200 GRAMAS, 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 N° 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

30	1.900,00	KG	NOTA 10	NOTA 10	R\$ 0,85	R\$ 1.615,00	R\$ 2,19	R\$ 4.161,00	61,19	R\$ 1,34
----	----------	----	---------	---------	----------	--------------	----------	--------------	-------	----------

Descrição: 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

Subtotal Adjudicado R\$ 111.599,00	Subtotal Orçado: R\$ 223.695,00	50,1110 %	R\$ 112.096,00
------------------------------------	---------------------------------	-----------	----------------

Fornecedor : VITALLI DISTRIBUIDORA EIRELI - 36.539.558/0001-97

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
3	7.400,00	KG	TIO LORO	TIO LORO	R\$ 3,69	R\$ 27.306,00	R\$ 5,16	R\$ 38.184,00	28,49	R\$ 1,47
Subtotal Adjudicado R\$ 172.165,00						Subtotal Orçado: R\$ 461.730,00	62,7130 %	R\$ 289.565,00		

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
<p>Descrição: 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.</p>										
7	300,00	UND	NOVO HORIZONTE	NOVO HORIZONTE	R\$ 5,20	R\$ 1.560,00	R\$ 5,22	R\$ 1.566,00	0,38	R\$ 0,02

Descrição: CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G 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

8	6.000,00	UND	FORTBOI	FORTBOI	R\$ 5,99	R\$ 35.940,00	R\$ 29,26	R\$ 175.560,00	79,53	R\$ 23,27
---	----------	-----	---------	---------	----------	---------------	-----------	----------------	-------	-----------

Descrição: CARNE BOVINA DE 1º TIPO MOÍDA CONGELADA(SEM OSSO) 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS É A PORÇÃO COMESTÍVEL PROVENIENTE DO CORTE APROPRIADO DE CARCAÇAS 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

13	5.200,00	UND	HADA	HADA	R\$ 1,59	R\$ 8.268,00	R\$ 6,30	R\$ 32.760,00	74,76	R\$ 4,71
----	----------	-----	------	------	----------	--------------	----------	---------------	-------	----------

Descrição: EXTRATO DE TOMATE 340G CARACTERÍSTICAS GERAIS EXTRATO DE TOMATE É O PRODUTO RESULTANTE DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE FRUTOS MADUROS E SÃOS 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

15	16.000,00	UND	GUGUET	GUGUET	R\$ 1,37	R\$ 21.920,00	R\$ 5,17	R\$ 82.720,00	73,50	R\$ 3,80
----	-----------	-----	--------	--------	----------	---------------	----------	---------------	-------	----------

Subtotal Adjudicado R\$ 172.165,00 Subtotal Orçado R\$ 461.730,00 62,7130 % R\$ 289.565,00

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
<p>Descrição: FLOCOS DE MILHO 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS ALIMENTO OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO, DESGERMINADOS E SUBMETIDOS AOS PROCESSOS DE MACERAÇÃO, SECAGEM, MOAGEM, PENEIRAÇÃO E LAMINAÇÃO ADEQUADAS, OBEDECIDAS ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANUFATURA. PODERÁ SER ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS. O PRODUTO NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - AMARELO ODOR - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 50 GRAMAS VALOR CALÓRICO : DE 160 A 180 KCAL CARBOIDRATOS : 38 A 40 GRAMAS PROTEÍNAS : 04 A 06 GRAMAS GORDURAS TOTAIS : 0,3 A 0,5 GRAMAS FIBRA ALIMENTAR : 02 A 04 GRAMAS 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 PARASITAS: AUSÊNCIA FRAGMENTO DE INSETOS: MÁXIMO 30/100G AMIDOS DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DO GRÃO DE MILHO: PRESENÇA AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL, COM PESO LÍQUIDO DE 500(QUINHENTOS) GRAMAS. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO COM PESO LÍQUIDO DE 10 KG 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). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA</p>										
16	300,00	LATA	NESTOGENO	NESTOGENO	R\$ 26,89	R\$ 8.067,00	R\$ 37,88	R\$ 11.364,00	29,01	R\$ 10,99

Descrição: 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 SEGUINTES 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

17	600,00	LATA	NESTOGENO	NESTOGENO	R\$ 25,99	R\$ 15.594,00	R\$ 29,61	R\$ 17.766,00	12,23	R\$ 3,62
----	--------	------	-----------	-----------	-----------	---------------	-----------	---------------	-------	----------

Descrição: FÓRMULA LACTEA INFANTIL 2º 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 SEGUINTES 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

25	2.000,00	PCT	MARATA	MARATA	R\$ 2,99	R\$ 5.980,00	R\$ 4,83	R\$ 9.660,00	38,10	R\$ 1,84
----	----------	-----	--------	--------	----------	--------------	----------	--------------	-------	----------

Descrição: MILHO PARA PIPOCA MILHO PARA PIPOCA CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO. 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: AUSENTES GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: AUSENTES DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50% SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSELADA COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO BEM FECHADO COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 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

Subtotal Adjudicado	R\$ 172.165,00	Subtotal Orçado	R\$ 461.730,00	%	62,7130	R\$ 289.565,00
---------------------	----------------	-----------------	----------------	---	---------	----------------

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
27	97.000,00	UNID	MARCA PROPRIA	MARCA PROPRIA	R\$ 0,49	R\$ 47.530,00	R\$ 0,95	R\$ 92.150,00	48,42	R\$ 0,46

Descrição: PÃO DE MASSA FINA (TIPO CACHORRO QUENTE) 50G PÃO DE MASSA FINA (TIPO CACHORRO QUENTE) FORNECIDO POR UNIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. CARACTERÍSTICAS GERAIS DEVERÃO ATENDER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, SEM SINAIS DE MOFO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25 OC COR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICO SABOR: CARACTERÍSTICO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS). 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 DE 50 GRAMAS, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM PACOTE DE 500G 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

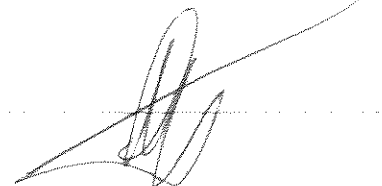
Subtotal Adjudicado R\$ 172.165,00 Subtotal Orçado: R\$ 461.730,00 62,7130 % R\$ 289.565,00

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

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
5	14.000,00	PCT	3 DE MAIO	3 DE MAIO	R\$ 3,20	R\$ 44.800,00	R\$ 9,67	R\$ 135.380,00	66,91	R\$ 6,47

Descrição: BISCOITO DOCE TIPO MARIA 350G CARACTERÍSTICAS GERAIS BISCOITO É O ALIMENTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO PREPARADA COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, FERMENTADAS OU NÃO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NA SUA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGE TAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, SORO DE LEITE EM PÓ, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS: PP (NICOTINAMIDA), B1, B2 E B6, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30 G) VALOR ENERGÉTICO: 125 A 130 KCAL CARBOIDRATOS: 15 A 25G PROTEÍNAS: 1 A 2 G GORDURAS TOTAIS: 3 A 4 G GORDURAS SATURADAS: 0,5 A 0,8 G GORDURAS TRANS: NÃO CONTÉM COLESTEROL: 0 MG FIBRA ALIMENTAR: 0,6 MG CÁLCIO: 40 A 47 MG FERRO: 0,6 A 0,9 MG SÓDIO: 55 A 58 MG VITAMINA B1: 0,10 A 0,14 MG VITAMINA B2: 0,10 A 0,14 MG VITAMINA B6: 0,10 A 0,14 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 SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS: AUSÊNCIA. EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE COM PESO LÍQUIDO ENTRE 340 A 400 GRAMAS, COM EMBALAGEM 3X1 DUPLAMENTE PROTETORA, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 PACOTES, FECHADAS COM FITA ADESIVA 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; 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

31	1.300,00	UNI	REGINA	REGINA	R\$ 1,36	R\$ 1.768,00	R\$ 2,75	R\$ 3.575,00	50,55	R\$ 1,39
Subtotal Adjudicado R\$ 46.568,00							Subtotal Orçado: R\$ 138.955,00		66,4869 %	R\$ 92.387,00



Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
<p>Descrição: 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 TAMPAS PLÁSTICAS, 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; DE VALIDADE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA</p>										

Subtotal Adjudicado R\$ 46.568,00 Subtotal Orçado: R\$ 66,4869 R\$
 138.955,00 % 92.387,00

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. %	Economia R\$
9	1.000,00	KG	BONBIFE	BONBIFE	R\$ 28,50	R\$ 28.500,00	R\$ 39,43	R\$ 39.430,00	27,72	R\$ 10,93

Descrição: CARNE BOVINA SALGADA TIPO (CARNE DE SOL) DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, SEM SEBO, SEM APONEVROSE, SEM OSSO, CORTE TIPO DE CORTE COXÃO MOLE. 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 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: EMBALADAS A VÁCUO EM FILME DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE COM PESO DE 01 A 04 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 N° 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 N° 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

10	4.000,00	KG	QUALITY BEEF	QUALITY BEEF	R\$ 29,00	R\$ 116.000,00	R\$ 41,14	R\$ 164.560,00	29,51	R\$ 12,14
----	----------	----	--------------	--------------	-----------	----------------	-----------	----------------	-------	-----------

Descrição: 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 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: 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 N° 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 N° 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

18	4.900,00	Kg	FRIATO	FRIATO	R\$ 8,00	R\$ 39.200,00	R\$ 23,03	R\$ 112.847,00	65,26	R\$ 15,03
----	----------	----	--------	--------	----------	---------------	-----------	----------------	-------	-----------

Subtotal Adjudicado R\$ 532.420,00 Subtotal Orçado: R\$ 44,3843 R\$
 957.321,00 % 424.901,00

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
<p>Descrição: FRANGO CONGELADO CORTE 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 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</p>										
19	9.800,00	KG	FRIATO	FRIATO	R\$ 11,80	R\$ 115.640,00	R\$ 26,98	R\$ 264.404,00	56,26	R\$ 15,18

Descrição: 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 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

20	2.500,00	UND	GRANVILLE	GRANVILLE	R\$ 2,00	R\$ 5.000,00	R\$ 11,74	R\$ 29.350,00	82,96	R\$ 9,74
----	----------	-----	-----------	-----------	----------	--------------	-----------	---------------	-------	----------

Descrição: LEITE DE COCO 500ML CARACTERÍSTICAS GERAIS LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, REDUZIDO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 15% P/P) E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS P/A FABRICAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - BRANCO CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PET COM 500 ML, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE VEDAÇÃO E ISENTA DE CONTAMINAÇÃO DE QUALQUER PRAZO DE VALIDADE VALIDADE DE NO MÍNIMO 01 ANO A 2 ANOS DATA DE ENTREGA, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. 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

21	33.000,00	PCT	PRONTU	PRONTU	R\$ 5,59	R\$ 184.470,00	R\$ 8,32	R\$ 274.560,00	32,81	R\$ 2,73
----	-----------	-----	--------	--------	----------	----------------	----------	----------------	-------	----------

Descrição: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 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 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 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

Subtotal Adjudicado R\$ 532.420,00 Subtotal Orçado: R\$ 957.321,00 44,3843 % R\$ 424.901,00

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
24	4.000,00	PCT	BRANDINI	BRANDINI	R\$ 3,29	R\$ 13.160,00	R\$ 7,70	R\$ 30.800,00	57,27	R\$ 4,41

Descrição: MACARRÃO TIPO PARAFUSO 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 Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA. AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS 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 Nº 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 DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA

26	3.500,00	UND	LIZA	LIZA	R\$ 8,70	R\$ 30.450,00	R\$ 11,82	R\$ 41.370,00	26,40	R\$ 3,12
----	----------	-----	------	------	----------	---------------	-----------	---------------	-------	----------

Descrição: 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 Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA

Subtotal Adjudicado R\$ 532.420,00 Subtotal Orçado: R\$ 44,3843 R\$ 957.321,00 % 424.901,00

Fornecedor : AJM SANTANA EMPREENDIMENTOS LTDA - 24.657.359/0001-02

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
14	2.000,00	CX	DULAR	DULAR	R\$ 3,50	R\$ 7.000,00	R\$ 6,57	R\$ 13.140,00	46,73	R\$ 3,07

Descrição: FARINHA DE AVEIA 160G CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G DE PROTEÍNAS, 8G DE LIPÍDIOS E 63G DE CARBOIDRATOS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: FARINHA 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 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 160 170G 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 Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA

Subtotal Adjudicado R\$ 7.550,00 Subtotal Orçado: R\$ 47,0918 R\$ 14.270,00 % R\$ 6.720,00

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
32	100,00	UNI	MARATA	MARATA	R\$ 5,50	R\$ 550,00	R\$ 11,30	R\$ 1.130,00	51,33	R\$ 5,80

Descrição: ADOÇANTE LÍQUIDO 100% SUCRALOSE 100 ML CARACTERÍSTICAS GERAIS: ADOÇANTE DIETÉTICO; FÍSICO LÍQUIDO TRANSPARENTE COM BICO DOSADOR COMPOSTO DE 100% SUCRALOSE. PRAZO DE VALIDADE VALIDADE DE 10 MESES CONTADOS DA DATA DE ENTREGA; EMBALAGENS FRASCO 100 ML ACONDICIONADO EM CAIXA ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; RDC 271/05

Subtotal Adjudicado R\$ 7.550,00 Subtotal Orçado: R\$ 47,0918 R\$ 6.720,00
14.270,00 %

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

Item	Quant.	Un	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. %	Economia R\$
22	800,00	PCT	CCGL	CCGL	R\$ 9,90	R\$ 7.920,00	R\$ 19,97	R\$ 15.976,00	50,43	R\$ 10,07

Descrição: LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 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, 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. ODORE 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: AUSENTE PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSENTE 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 AUSENTE 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

29	2.500,00	PCT	SORA	SORA	R\$ 3,91	R\$ 9.775,00	R\$ 7,36	R\$ 18.400,00	46,88	R\$ 3,45
----	----------	-----	------	------	----------	--------------	----------	---------------	-------	----------

Descrição: 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

Subtotal Adjudicado R\$ 17.695,00 Subtotal Orçado: R\$ 48,5251 R\$ 16.681,00
34.376,00 %

TOTAL GERAL DO PROCESSO

Total Adjudicado	Total Orçado	Economia %	Economia R\$
R\$ 887.997,00	R\$ 1.830.347,00	51,4847 %	942.350,00

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

Simão Dias-SE, 11 de Janeiro de 2023


CRISTIANO MIANA MENESES
PREFEITO MUNICIPAL