

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Nº 2021.08.17.001

As Secretarias do Município de Apuiarés vem apresentar o aludido Termo de Referência, no qual constam as quantidades, especificações mínimas e exigências detalhadas do objeto do fornecimento com as necessárias motivações, as obrigações das partes, o valor estimado do fornecimento, considerando os preços praticados no mercado, dentro dos aspectos enfocados, tudo com a finalidade de embasar, justificar e pleitear a contratação.

I. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS A ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS.

1	LOTE 01	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	11.700		
1.2	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHA PCT DE 1 KG	KG	2.860		
1.3	ARROZ PARBOLIZADO PCT 1 KG	KG	5.070		
1.4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE C/01KG	KG	3.250		
1.5	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 PACOTE C/01KG	KG	3.380		
1.6	FEIJÃO PRETO PCT C/1KG	KG	1.690		
1.7	FEIJÃO MULATINHO TIPO 1 PCA DE 1 KG	KG	2.405		
	TOTAL DO LOTE 1				
2	LOTE 02	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
2.1	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PCT	3.575		
2.2	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG	2.470		
2.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	2.730		
2.4	FÉCULA DE MANDIOCA, PCT DE 1 KG	KG	2.730		
2.5	MASSA DE MILHO PCT 500 G	UNID	1.495		
2.6	MILHO DE PIPOCA PCT 500G	PCT	1.248		
2.7	OLEO DE SOJA REFINADO FRASCO PET 900G	UNID.	2.041		
	TOTAL DO LOTE 2				

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

3	LOTE 03	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRAKER 400 G	PCT	2.730		
3.2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400G	PCT.	2.730		
3.3	BISCOITO POPULAR DOCE 400G	PCT	1.820		
3.4	BISCOITO POPULAR SALGADO 400G	PCT	1.820		
3.5	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	PCT	3.835		
TOTAL DO LOTE 3					
4	LOTE 04	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
4.1	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA 400G	UNID.	1.690		
4.2	AMIDO DE MILHO PCT 500G	PCT	1.391		
4.3	AVEIA 200G	PCT	676		
4.4	FLOCO DE CEREAIS LATA 400G	UNID	546		
4.5	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	PCT	2.340		
4.6	LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT DE 200 G	PCT	3.640		
4.7	MASSA PARA MINGAU ARROZ 230g	UNID	1.950		
4.8	MASSA PARA MINGAU MULTI CEREAIS 230g	UNID	1.950		
4.9	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	KG	455		
TOTAL DO LOTE 4					
5	LOTE 05	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
5.1	ALHO KG	KG	611		
5.2	AZEITE 500ML	UNID	312		
5.3	CALDO DE GALINHA ESTOJO C/24UND X 19g	UND	1.820		
5.4	CANELA EM PÓ 50G	UNID	26		
5.5	COLORIFICO SEM SAL PACOTE 100G	UNID	2.990		
5.6	PIMENTA DO REINO EM PÓ,200G	UNID	26		
5.7	SAL REFINADO IODADO PCT 1KG	UNID	897		
5.8	TEMPERO COMPLETO FRASCO C/500ML	UNID.	1.066		
5.9	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA PT 500G	UNID	650		

e

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

5.10	VINAGRE DE ALCÓOL FRASCO C/500ML	UNID.	1.131		
TOTAL DO LOTE 5					
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.1	ADOÇANTE DIETÉTICO C/110ML	UNID.	364		
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	8.645		
6.3	CHA MATE 250G	UNID	585		
6.4	CREME DE LEITE EMBALAGEM 200G	UNID.	1.716		
6.5	ERVILHA LATA 300ML	UNID.	1.755		
6.6	EXTRATO DE TOMATE 350 G	UNID	1.521		
6.7	FERMENTO EM PÓ 200G	UNID	110,50		
6.8	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM 395 ML	UNID	1.469		
6.9	LEITE DE CÔCO 200ML	UNID	312		
6.10	MAIONESE 340ML	UNID.	780		
6.11	MARGARINA CREMOSA COM SAL, EMBALADA EM POTE DE 500G	UNID	2.236		
6.12	MILHO VERDE EMBALAGEM 300G	UNID	1.820		
6.13	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR CAJÚ	UND	4.810		
6.14	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR GOIABA	UNID	4.810		
TOTAL DO LOTE 6					
7	LOTE 07	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
7.1	ABACATE TAMANHO MÉDIO	KG	884		
7.2	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO	KG	1.274		
7.3	ACEROLA, FRESCA	KG	663		
7.4	BANANA PRATA, TAMANHO GRANDE	KG	2.730		
7.5	GOIABA	KG	1.495		
7.6	LARANJA	KG	884		
7.7	LIMÃO	KG	468		
7.8	MAÇA	KG	780		
7.9	MAMÃO FORMOSA COMUM, TAMANHO MÉDIO	KG	2.470		
7.10	MARACUJÁ, FRESCO	KG	1.014		
7.11	MELÃO	KG	819		
TOTAL DO LOTE 7					
8	LOTE 08	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.1	ABÓBORA, IN NATURA , com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	884		
8.2	ALFACE , Alface crespa de cabeça compacta, cabeça tamanho médio, são e fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	910		
8.3	BATATA DOCE - Batata doce in natura isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Atura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.365		
8.4	BATATA INGLESA - Batata inglesa in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	KG	2.340		

Q

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.5	BETERRABA - Beterraba extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.495		
8.6	CEBOLA BRANCA - Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	2.470		
8.7	CENOURA -Cenoura in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a maturação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da Anvisa.	KG	2.015		
8.8	CHEIRO VERDE , folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	988		

(Handwritten signature)

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.9	CHUCHU -Chuchu extra, in natura, pouca rugosidade média, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	650		
8.10	PIMENTÃO VERDE - In natura extra casca firme sem avarias, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	988		
8.11	REPOLHO BRANCO -Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	1.300		
8.12	TOMATE FRESCO - Tomate extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.755		
TOTAL DO LOTE 08					
9	LOTE 09	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
9.1	CARNE BOVINA DE 1ª BISTECA	KG	2.990	R\$ 24,90	R\$ 74.451,00

Handwritten signature

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.2	<p>CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina iscas (tiras) congelado de 1ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C.</p>	KG	2.925		
9.3	<p>CARNE DE CHARQUE PCT 500G</p>	PCT	650		
9.4	<p>CARNE MOIDA CONGELADA PCT DE 500G, congelada, com até 10 % de gordura, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem odor.</p>	PCT	4.680		

9.5	<p>CARNE MOÍDA TIPO ACEM IN NATURA - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina Moída congelado de 2ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	1.300	
-----	--	----	-------	--

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.6	<p>CARNE SUINA DE 1ª, sem osso. Carnes provenientes de espécie suína, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser congelada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	2.340	
-----	---	----	-------	--

9.7	<p>FILE DE FRANGO 1KG, sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Filé de peito sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	1.235	
9.8	FILE DE PEIXE 1KG	KG	1.235	
9.9	FRANGO CONGELADO	KG	7.800	

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.10	<p>OVOS DE GRANJA TIPO MÉDIO, BDJ. C/30 UNID. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor avermelhada, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca áspera e fosca, não apresentando rachaduras e sujidades. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e microbiológicos (Coliformes fecais, Bacillus Cereus, Estafilococos aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto.</p>	BAND	1.430	
------	---	------	-------	--

(Handwritten mark)

9.11	<p>PEITO DE FRANGO CONGELADO, sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Peito de Frango sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	3.185		
9.12	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA	KG	1.560		
9.13	LINGUIÇA CALABRESA	KG	1.300		
9.14	SALSICHA	KG	1.170		
TOTAL DO LOTE 9					
10	LOTE 10	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
10.1	PAO FRANCÊS	KG	2.730		
10.2	PÃO SOVADO DOCE	KG	1.040		

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

10.3	PÃO HAMBURGUER MASSA FINA, 400G	PCT	1.430		
TOTAL DO LOTE 10					
11	LOTE 11	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
11.1	LEITE IN NATUIRA PASTEURIZADO	LTS	3.224		
TOTAL DO LOTE 11					
12	LOTE 12	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
12.1	QUEIJO TIPO QUALHO	KG	1.235		
TOTAL DO LOTE 12					
13	LOTE 13	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
13.1	<p> POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA, produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor GOIABA deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE SABOR GOIABA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPQ. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL. </p>	KG	2.665		

13.2	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA, produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor acerola deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA GNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</p>	KG	2.665	
------	--	----	-------	--

(Handwritten mark)

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

13.3	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ, produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos, animais parasitos e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor maracujá deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE MARACUJA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</p>	KG	2.665		
	TOTAL DO LOTE 13				
	VALOR GLOBAL DOS LOTES				

DISTRIBUÍDAS EM:

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL E MEIO AMBIENTE

1	LOTE 01	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	520		
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	455		
	VALOR GLOBAL DOS LOTES				

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO URBANO E INFRAESTRUTURA

1	LOTE 01	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	520		
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	455		
	VALOR GLOBAL DOS LOTES				

SECRETARIA DE ESPORTE E JUVENTUDE

1	LOTE 01	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	520		
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	455		
	VALOR GLOBAL DOS LOTES				

SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E TECNOLOGIA

1	LOTE 01	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	520		
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	455		
	VALOR GLOBAL DOS LOTES				

Handwritten signature

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

1	LOTE 01	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	780		
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	650		
VALOR GLOBAL DOS LOTES					

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

1	LOTE 01	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	1.040		
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	845		
VALOR GLOBAL DOS LOTES					

SECRETARIA DE SAÚDE

1	LOTE 01	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	650	3250	1560	5.460		
1.2	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHA PCT DE 1 KG	KG		780		780		
1.3	ARROZ PARBOLIZADO PCT 1 KG	KG		2600	780	3.380		
1.4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE C/01KG	KG		910	650	1.560		
1.5	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 PACOTE C/01KG	KG		1040	650	1.690		
1.6	FEIJÃO PRETO PCT C/1KG	KG		780		780		

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

1.7	FEIJÃO MULATINHO TIPO 1 PCA DE 1 KG	KG		780	455	1.235		
	TOTAL DO LOTE 1							
2	LOTE 02	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
2.1	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PCT		975	650	1.625		
2.2	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG		390	390	780		
2.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG		650	390	1.040		
2.4	FÉCULA DE MANDIOCA, PCT DE 1 KG	KG		780	520	1.300		
2.5	MASSA DE MILHO PCT 500 G	UNID		520	260	780		
2.6	MILHO DE PIPOCA PCT 500G	PCT		390	130	520		
2.7	OLEO DE SOJA REFINADO FRASCO PET 900G	UNID.		780	390	1.170		
	TOTAL DO LOTE 2							
3	LOTE 03	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRAKER 400 G	PCT		780	520	1.300		
3.2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400G	PCT.		780	520	1.300		
3.3	BISCOITO POPULAR DOCE 400G	PCT		390	260	650		
3.4	BISCOITO POPULAR SALGADO 400G	PCT		390	260	650		
3.5	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	PCT		1950	390	2.340		
	TOTAL DO LOTE 3							
4	LOTE 04	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
4.1	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA 400G	UNID.		390	260	650		

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

4.2	AMIDO DE MILHO PCT 500G	PCT		390	260	650		
4.3	AVEIA 200G	PCT		195		195		
4.4	FLOCO DE CEREAIS LATA 400G	UNID		195		195		
4.5	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	PCT		650	260	910		
4.6	LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT DE 200 G	PCT		1300	520	1.820		
4.7	MASSA PARA MINGAU ARROZ 230g	UNID		520		520		
4.8	MASSA PARA MINGAU MULTI CEREAIS 230g	UNID		390		390		
TOTAL DO LOTE 4								
5	LOTE 05	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
5.1	ALHO KG	KG		325	65	390		
5.2	AZEITE 500ML	UNID		156		156		
5.3	CALDO DE GALINHA ESTOJO C/24UND X 19g	UND		650	260	910		
5.4	CANELA EM PÓ 50G	UNID		26		26		
5.5	COLORIFICO SEM SAL PACOTE 100G	UNID		1040	390	1.430		
5.6	PIMENTA DO REINO EM PÓ,200G	UNID		26		26		
5.7	SAL REFINADO IODADO PCT 1KG	UNID		390	156	546		
5.8	TEMPERO COMPLETO FRASCO C/500ML	UNID.		455	130	585		
5.9	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA PT 500G	UNID		260		260		
5.10	VINAGRE DE ÁLCOOL FRASCO C/500ML	UNID.		455	195	650		
TOTAL DO LOTE 5								
6	LOTE 06	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

6.1	ADOÇANTE DIETÉTICO C/110ML	UNID.		130		130		
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	650	1560	910	3.120		
6.3	CHA MATE 250G	UNID		130		130		
6.4	CREME DE LEITE EMBALAGEM 200G	UNID.		650		650		
6.5	ERVILHA LATA 300ML	UNID.		455	260	715		
6.6	EXTRATO DE TOMATE 350 G	UNID		455	156	611		
6.7	FERMENTO EM PÓ 200G	UNID		26		26		
6.8	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM 395 ML	UNID		520		520		
6.9	LEITE DE CÔCO 200ML	UNID		91		91		
6.10	MAIONESE 340ML	UNID.		260		260		
6.11	MARGARINA CREMOSA COM SAL, EMBALADA EM POTE DE 500G	UNID		780	390	1.170		
6.12	MILHO VERDE EMBALAGEM 300G	UNID		455	260	715		
6.13	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR CAJÚ	UND		2600	520	3.120		
6.14	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR GOIABA	UNID		2600	520	3.120		
TOTAL DO LOTE 6								
7	LOTE 07	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
7.1	ABACATE TAMANHO MÉDIO	KG		390		390		
7.2	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO	KG		520		520		
7.3	ACEROLA FRESCA	KG		260		260		
7.4	BANANA PRATA, TAMANHO GRANDE	KG		910	260	1.170		
7.5	GOIABA	KG		520	260	780		
7.6	LARANJA	KG		520		520		
7.7	LIMÃO	KG		195		195		
7.8	MAÇA	KG		390		390		

[Handwritten signature]

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

7.9	MAMÃO FORMOSA COMUM, TAMANHO MÉDIO	KG		780	390	1.170		
7.10	MARACUJÁ, FRESCO	KG		390		390		
7.11	MELÃO	KG		325		325		
TOTAL DO LOTE 7								
8	LOTE 08	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
8.1	ABÓBORA, IN NATURA, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG		390		390		
8.2	ALFACE, Alface crespa de cabeça compacta, cabeça tamanho médio, são e fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG		390		390		
8.3	BATATA DOCE - Batata doce in natura Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Atura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG		585		585		

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.4	BATATA INGLESA - Batata inglesa in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	KG	1040	260	1.300		
8.5	BETERRABA - Beterraba extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	520	260	780		
8.6	CEBOLA BRANCA - Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	1040	260	1.300		
8.7	CENOURA - Cenoura in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a maturação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da Anvisa.	KG	780	130	910		

[Handwritten signature]

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.8	CHEIRO VERDE , folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	325	156	481		
8.9	CHUCHU -Chuchu extra, in natura, pouca rugosidade média, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	195		195		
8.10	PIMENTÃO VERDE - In natura extra casca firme sem avarias, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	390	130	520		
8.11	REPOLHO BRANCO - Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	390	195	585		

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.12	TOMATE FRESCO - Tomate extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG		650	130	780		
TOTAL DO LOTE 8								
9	LOTE 09	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
9.1	CARNE BOVINA DE 1ª BISTECA	KG		1040	390	1.430		

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.2	<p>CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina iscas (tiras) congelado de 1ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C.</p>	KG	1040	390	1.430	
9.3	<p>CARNE DE CHARQUE PCT 500G</p>	PCT	260	65	325	
9.4	<p>CARNE MOIDA CONGELADA PCT DE 500G, congelada, com até 10 % de gordura, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem odor.</p>	PCT	2340	520	2.860	

(Handwritten signature)

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.5	<p>CARNE MOÍDA TIPO ACEM IN NATURA - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina Moída congelado de 2ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais saudáveis. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	390	390	
-----	---	----	-----	-----	--

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.6	<p>CARNE SUINA DE 1ª, sem osso. Carnes provenientes de espécie suína, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser congelada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	1040	390	1.430	
-----	---	----	------	-----	-------	--

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.7	<p>FILE DE FRANGO 1KG, sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Filé de peito sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	390	390		
9.8	FILE DE PEIXE 1KG	KG	520	260	780	
9.9	FRANGO CONGELADO	KG	4940	650	5.590	

e

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.10	<p>OVOS DE GRANJA TIPO MÉDIO, BDJ. C/30 UNID. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor avermelhada, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca áspera e fosca, não apresentando rachaduras e sujidades. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e microbiológicos (Coliformes fecais, Bacillus Cereus, Estafilococos aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto.</p>	BAND	520	260	780	
------	---	------	-----	-----	-----	--

R

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.11	<p>PEITO DE FRANGO CONGELADO, sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Peito de Frango sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	1040	520	1.560		
9.12	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA	KG	520	260	780		
9.13	LINGUIÇA CALABRESA	KG	390	130	520		
9.14	SALSICHA	KG	260	130	390		
TOTAL DO LOTE 9							

2

10	LOTE 10	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
10.1	PAO FRANCÊS	KG		1040	650	1.690		
10.2	PÃO SOVADO DOCE	KG		520	520	1.040		
10.3	PÃO HAMBURGUER MASSA FINA, 400G	PCT		520	130	650		
	TOTAL DO LOTE 10							
11	LOTE 11	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
11.1	LEITE IN NATUIRA PASTEURIZADO	LTS		2600		2.600		
	TOTAL DO LOTE 11							
12	LOTE 12	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
12.1	QUEIJO TIPO QUALHO	KG		520	130	650		
	TOTAL DO LOTE 12							
13	LOTE 13	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

13.1	<p> POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA, produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor GOIABA deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE SABOR GOIABA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL. </p>	KG	1040	195	1.235			
------	---	----	------	-----	-------	--	--	--



COMISSÃO DE LICITAÇÃO

13.2	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA, produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor acerola deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</p>	KG	1040	195	1.235	
------	--	----	------	-----	-------	--

PRODUTOR DEVE

CNPJ: 07.438.468/0001-01

Av. Gomes da Silva, 99 - Centro - Apuiarés/CE - CEP: 62630-000

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

13.3	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ, produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos, animais parasitos e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor maracujá deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE MARACUJA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</p>	KG	1040	195	1.235						
	TOTAL DO LOTE 13										
	VALOR GLOBAL DOS LOTES										

SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

1	LOTE 01	UNID	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	260	260	780	1040	2.340		
1.2	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHA PCT DE 1 KG	KG		520	650	910	2.080		
1.3	ARROZ PARBOLIZADO PCT 1 KG	KG		390	520	780	1.690		
1.4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE C/01KG	KG		390	520	780	1.690		
1.5	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 PACOTE C/01KG	KG		390	650	650	1.690		
1.6	FEIJÃO PRETO PCT C/1KG	KG			390	520	910		
1.7	FEIJÃO MULATINHO TIPO 1 PCA DE 1 KG	KG		260	390	520	1.170		
	TOTAL DO LOTE 1								
2	LOTE 02	UNID	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
2.1	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PCT		390	520	1040	1.950		
2.2	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG		390	520	780	1.690		
2.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG		390	520	780	1.690		
2.4	FÉCULA DE MANDIOCA, PCT DE 1 KG	KG		390	520	520	1.430		
2.5	MASSA DE MILHO PCT 500 G	UNID		130	260	325	715		
2.6	MILHO DE PIPOCA PCT 500G	PCT		78	260	390	728		
2.7	OLEO DE SOJA REFINADO FRASCO PET 900G	UNID.		156	325	390	871		
	TOTAL DO LOTE 2								

(Handwritten signature)

3	LOTE 03	UNID	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRAKER 400 G	PCT		390	390	650	1.430		
3.2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400G	PCT.		390	390	650	1.430		
3.3	BISCOITO POPULAR DOCE 400G	PCT		260	390	520	1.170		
3.4	BISCOITO POPULAR SALGADO 400G	PCT		260	390	520	1.170		
3.5	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	PCT		260	520	715	1.495		
TOTAL DO LOTE 3									
4	LOTE 04	UNID	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
4.1	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA 400G	UNID.		130	390	520	1.040		
4.2	AMIDO DE MILHO PCT 500G	PCT		156	260	325	741		
4.3	AVEIA 200G	PCT		156	130	195	481		
4.4	FLOCO DE CEREAIS LATA 400G	UNID		130	91	130	351		
4.5	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	PCT		650	390	390	1.430		
4.6	LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT DE 200 G	PCT		650	520	650	1.820		
4.7	MASSA PARA MINGAU PARA ARROZ 230g	UNID		520	390	520	1.430		
4.8	MASSA PARA MINGAU MULTI CEREAIS 230g	UNID		650	390	520	1.560		
4.9	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	KG			130	325	455		
TOTAL DO LOTE 4									
5	LOTE 05	UNID	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
5.1	ALHO KG	KG		65	65	91	221		

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

5.2	AZEITE 500ML	UNID		65	26	65	156		
5.3	CALDO DE GALINHA ESTOJO C/24UND X 19g	UND		260	260	390	910		
5.5	COLORIFICO SEM SAL PACOTE 100G	UNID		390	520	650	1.560		
5.7	SAL REFINADO IODADO PCT 1KG	UNID		65	130	156	351		
5.8	TEMPERO COMPLETO FRASCO C/500ML	UNID.		65	156	260	481		
5.9	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA PT 500G	UNID		65	130	195	390		
5.10	VINAGRE DE ALCOOL FRASCO C/500ML	UNID.		130	156	195	481		
TOTAL DO LOTE 5									
6	LOTE 06	UNID	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.1	ADOÇANTE DIETÉTICO C/110ML	UNID.		104	65	65	234		
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	390	390	650	780	2.210		
6.3	CHÁ MATE 250G	UNID	65	104	26	260	455		
6.4	CREME DE LEITE EMBALAGEM 200G	UNID.		156	390	520	1.066		
6.5	ERVILHA LATA 300ML	UNID.		130	390	520	1.040		
6.6	EXTRATO DE TOMATE 350 G	UNID		65	390	520	910		
6.7	FERMENTO EM PÓ 200G	UNID		13	19,5	52	84,5		
6.8	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM 395 ML	UNID		104	325	520	949		
6.9	LEITE DE CÔCO 200ML	UNID			26	195	221		
6.10	MAIONESE 340ML	UNID.			130	390	520		
6.11	MARGARINA CREMOSA COM SAL, EMBALADA EM POTE DE 500G	UNID		156	390	520	1.066		
6.12	MILHO VERDE EMBALAGEM 300G	UNID		130	390	585	1.105		

2