

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15.001/2024 PE

PARTE ESPECÍFICA (QUADRO DE RESUMO)

1.MODALIDADE	2.FORMATO	3.Nº DO PROCESSO	4.ENDEREÇO/LOCAL DA DISPUTA:	5.CÓDIGO DA UASG:	6.NÚMERO NO COMPRAS.GOV.BR:
PREGÃO	ELETRÔNICO	15.001/2024 PE	www.compras.gov.br (Comprasnet)	981319	15.001/2024 PE

7.OBETO:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE INTERESSE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE AQUIRAZ-CE.

8.DATA DA ABERTURA:	9.HORA DA ABERTURA	10.TIPO:	11.CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	12.MODO DE DISPUTA
04 DE ABRIL DE 2024	09:00H	MENOR PREÇO	LOTE	ABERTO
REFERÊNCIA DE TEMPO: PARA TODAS AS REFERÊNCIAS DE TEMPO UTILIZADAS PELO SISTEMA SERÁ OBSERVADO O HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF.				

13.ÓRGÃO INTERESSADO:

▪ SECRETARIA DE SAÚDE

14.LICITAÇÃO EXCLUSIVA OU COM COTAS PARA ME E EPP?	15.FORNECIMENTO:	16. PRAZO PARA ENTREGA:	17.VIGÊNCIA DO CONTRATO:	18.POSSIBILIDADE DE AMOSTRAS?
SIM	PARCELADO	ATÉ 05 (CINCO) DIAS	31 DE DEZEMBRO DE 2026	SIM

19.ESPECIFICIDADES DO PROCEDIMENTO:

As particularidades pertinentes ao objeto serão aquelas definidas no termo de referência.

20.DOS ATENDIMENTOS, PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES, RECURSOS E VISTAS AO PROCESSO

Todos os **atendimentos** e demais tratativas com a Pregoeira serão realizados **exclusivamente** por meio virtual, mediante pedido formal a ser enviado através do e-mail: licitacao@aquiraz.ce.gov.br, como também os **pedidos de esclarecimentos, Impugnações e pedidos de vistas aos autos**;

Já os recursos administrativos e contrarrazões devem ser manifestados através da plataforma www.compras.gov.br, nos termos consignados no presente edital.

21.OBSERVAÇÕES IMPORTANTES E OBSERVÂNCIA OBRIGATÓRIA:

1) O presente edital se apresenta em duas partes (parte específica e parte geral), onde, na parte específica serão disciplinadas as definições singulares do objeto, qualificação técnica específica, peculiaridades e demais disposições do julgamento. Já na parte geral teremos as demais condições e entendimentos padronizados relativos ao procedimento.

2) Existindo divergência entre as informações constantes da parte específica (quadro resumo) e dos demais campos do edital e seus anexos (parte geral), prevalecerão as informações constantes da parte específica.

3) Havendo discrepância entre os textos constantes do edital e seus ANEXOS, inclusive quanto a especificação dos produtos,



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



unidades e demais detalhes constantes da plataforma **compras.gov.br** prevalecerão as informações constantes do edital e seus ANEXOS.

4) Todas as normativas complementares e regulamentadoras das contratações públicas desse município são partes integrantes desse instrumento, independentemente de estarem anexados.

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15.001/2024 PE

PARTE GERAL

PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE AQUIRAZ**, por meio do(a) Agente de Contratação, ora denominado de Pregoeira, designada pela Portaria 0201002/2024 de 02 de janeiro de 2024 e por ordem da(s) autoridade(s) competente(s) deste processo as quais constam acima relacionadas, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberto processo licitatório, na modalidade **PREGÃO**, em formato **ELETRÔNICO Nº 15.001/2024 PE**, do tipo e critério de julgamento assinalados no quadro resumo acima, do modo e nas condições fixadas no quadro de resumo inicial, a ser realizado em sessão pública por meio de comunicação via internet, através do endereço eletrônico www.compras.gov.br, e que dará início aos procedimentos de abertura e análise das propostas de preços, formalização de lances, análise e verificação dos documentos de habilitação e demais procedimentos atinentes ao processo, tudo mediante as condições estabelecidas e exigências previstas no presente Edital, na Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, e nas demais normas complementares.

A parte geral do presente edital é subdividida em duas outras partes, conforme a seguir apresentadas:

SUBPARTE A – CONDIÇÕES PARA COMPETIÇÃO, JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO.

Em que são estabelecidos os requisitos e as condições para competição, julgamento e formalização do contrato.

SUBPARTE B – ANEXOS

- ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar;
- ANEXO II – Termo de Referência e seus anexos;
- ANEXO III – Modelo da Proposta de Preços;
- ANEXO IV – Minuta do Contrato.

1. DO OBJETO

A presente licitação tem como objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE INTERESSE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE AQUIRAZ-CE.**

1.1. , tudo conforme especificações contidas no TERMO DE REFERÊNCIA, constante do anexo I do Edital.

2. DAS FASES DO PROCESSO LICITATÓRIO

- 2.1. A disputa do presente procedimento licitatório terá o seguinte trâmite, em fases distintas:
 - 2.1.1. Credenciamento na plataforma Compras.gov.br;
 - 2.1.2. Recebimento das “Propostas de preços” e “Documentos de Habilitação” via sistema;
 - 2.1.3. Abertura das Propostas de preços apresentadas, verificação e classificação inicial;
 - 2.1.4. Lances, aplicação do direito de preferência e critérios de desempate;
 - 2.1.5. Negociação, se for o caso;
 - 2.1.6. Amostras, se for o caso;
 - 2.1.7. Apresentação de propostas ajustadas, se for o caso;
 - 2.1.8. Fase de aceitabilidade das propostas;

- 2.1.9.** Habilitação do proponente melhor classificado;
2.1.10. Recursos.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO.

3.1. PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO:

3.1.1. Quaisquer interessados na forma de **PESSOA JURÍDICA** que:

3.1.1.1. Esteja regularmente estabelecida neste País, credenciados junto ao portal de compras do Governo Federal, cadastrados ou não no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Aquiraz e que satisfaçam a todas as condições da legislação em vigor e deste edital;

3.1.1.2. Possua objetivos sociais / ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, devendo, ainda, cumprir a legislações próprias quanto à forma constituição do tipo de empresa;

3.1.1.3. Possua registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF). Esse registro também será requisito obrigatório para fins de habilitação. A proponente que participar desta licitação com suas condições de habilitação vinculadas ao documento SICAF, obriga-se a declarar, sob as penalidades da lei, a superveniência de fato impeditivo de sua habilitação;

3.1.1.4. Constituídas na forma de cooperativas, desde que atendidos os requisitos do art. 16 da Lei 14.133/2021 e da legislação específica correspondente, mediante declaração em campo próprio do sistema, quando o edital assim permitir;

3.1.1.5. Consórcios de empresas, desde que atendidos os requisitos do art. 15 da Lei 14.133/2021, quando o objeto edital permitir;

3.1.2. Tratando-se de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP e as cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, e que não se encontram em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, deverão declarar no Sistema do compras.gov.br o exercício do direito de preferência previsto em Lei.

3.1.3. A Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP, caso contratada, será a responsável por solicitar seu desenquadramento da condição de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP quando houver ultrapassado o limite de faturamento estabelecido no art. 3º, da Lei Complementar n.º 123/2006 em razão da presente contratação.

3.1.4. A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste edital e seus ANEXOS, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, ficando, desde já, responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, restando excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido do acesso e manuseio do plataforma, ainda que por terceiros.

3.2. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO:

3.2.1. O autor do anteprojeto, do Termo de Referência ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.

3.2.2. Empresas que não se enquadrem na condição de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, quando se tratar de licitação exclusiva;

3.2.3. O responsável pela elaboração do Termo de Referência ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.2.4. Empresas reunidas em consórcio;

3.2.5. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

3.2.6. Instituições sem fins lucrativos, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei n.º 9.637/1998, exceto se o objeto desta licitação se inserir entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão n.º 1.406/2017- TCU-Plenário).

3.2.7. Pessoa jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção de suspensão temporária de participação em licitação, impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Aquiraz, tenham sido declaradas inidôneas e estejam impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual e Municipal, que estejam cadastradas positivamente no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no cadastro Consolidado de Pessoa Jurídica do TCU, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas (CEIS), no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

3.2.8. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.2.9. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.2.10. Pessoa jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

3.2.11. Que não tenham providenciado o credenciamento junto ao SICAF e aos demais requisitos da plataforma eletrônica de julgamento.

3.2.12. Que tenham em comum mesmo preposto ou procurador.

3.2.13. Os interessados que se encontrem em processo de falência decretada ou em processo de dissolução, de fusão, de cisão ou de incorporação.

3.2.14. *É permitida a participação de empresa em condição de recuperação judicial desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos do acórdão nº 1.201/2020 do TCU.*

3.2.15. Empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Municipal Direta ou Indireta.

3.2.16. Empresas Estrangeiras não autorizadas a funcionar no País.

3.2.17. Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

3.3. O impedimento de que trata o item 3.2.7. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.4. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.2.1 e 3.2.3, poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.5. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

4. DISPOSIÇÕES DE OBSERVÂNCIA OBRIGATÓRIA PELO PROPONENTE NO CURSO NO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO.

4.1. O proponente interessado na participação da presente licitação fica OBRIGADO a:



- a) Responsabilizar-se pela proposta, declarações, documentos e demais informações cadastradas ou anexadas a plataforma eletrônica COMPRASNET, bem como pelos registros realizados no CHAT durante o processamento e julgamento do certame;
- b) Realizar as declarações eletrônicas exigidas no cadastro da proposta na plataforma eletrônica COMPRASNET, sem qualquer falseamento da verdade;
- c) Remeter, no prazo estabelecido, EXCLUSIVAMENTE VIA SISTEMA, os documentos de habilitação, a proposta e, quando necessário, os documentos complementares solicitados no presente Edital e seus ANEXOS;
- d) Manter-se logado (online) ao COMPRASNET, acompanhando os trabalhos de processamento do certame durante toda a Sessão Pública Eletrônica, atendendo tempestivamente aos chamados da Pregoeira via CHAT;
- e) Cumprir integralmente a proposta comercial cadastrada ou o lance final registrado no COMPRASNET;
- f) Não fazer declaração falsa ou não apresentar documento falso;
- g) Não cometer fraude fiscal;
- h) Não formar conluio ou combinar proposta com concorrente(s);
- i) Não fraudar ou frustrar a concorrência com utilização de mecanismos eletrônicos de registro de propostas, lances e/ou documentos;
- j) Não indicar, para fins de garantia do anonimato da fase competitiva, qualquer tipo de caractere especial identificador da empresa no cadastro da proposta eletrônica no COMPRASNET;
- k) Manter atualizadas todas as informações da empresa no SICAF que possam facilitar a comunicação, particularmente telefones e e-mail;
- l) Não praticar qualquer ato lesivo à Administração Pública contido no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.
- m) Não se enquadrar em nenhuma das proibições indicadas nas alíneas do item 3.2 deste Edital.

5. DO CREDENCIAMENTO DO PROPONENTE NA PLATAFORMA ELETRÔNICA.

5.1. Os interessados aptos à participação do presente procedimento licitatório deverão providenciar o cadastramento do proponente junto a Portal de Compras do Governo Federal – COMPRAS.GOV.BR (COMPRASNET), no sítio www.compras.gov.br.

5.2. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal – COMPRAS.GOV.BR (COMPRASNET), no sítio www.compras.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

5.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do proponente ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à PREFEITURA MUNICIPAL DE AQUIRAZ ou ao COMPRAS.GOV.BR (COMPRASNET), a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do seu uso indevido, ainda que por terceiros.

5.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal na plataforma eletrônica implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

6. PARÂMETROS DOS DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS NO PROCEDIMENTO.

6.1. Obrigatoriamente, os documentos deverão ser da mesma sede e igualdade de CNPJ, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para todas as filiais. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

6.2. Cada proponente deverá apresentar através do sistema COMPRAS.GOV.BR os documentos exigidos inicialmente, sendo:

- a) a Proposta de Preços e seus ANEXOS;
- b) os Documentos de Habilitação;

6.3. Os documentos, em formato de arquivo, a serem enviados via internet somente poderão ter as extensões *.doc, *.xls, ou *.pdf.

6.4. Os documentos comprovadamente apresentados em formato corrompido ou incompatível com a versão sistêmica operada, poderão ser solicitados mediante nova anexação, por parte da Pregoeira, ficando a critério deste(a), de acordo com o caso concreto, realizar tal solicitação, a fim de que se façam as elucidações necessárias ao pleno julgamento.

6.5. É dever da proponente atualizar previamente os documentos constantes no SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. FORMALIDADES QUANTO A PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA:

7.1.1. A Proposta de Preços Inicial, sob pena de desclassificação, será aquela cadastrada exclusivamente pela plataforma do COMPRAS.GOV.BR, caracterizando o objeto, o item proposto e a marca/modelo, nos campos discriminados pela própria plataforma.

7.1.2. Não se faz necessário a inserção do detalhamento dos itens, assim como, a anexação de proposta "em arquivo" juntamente com o cadastramento da proposta inicial. O proponente deverá realizar o preenchimento da proposta de acordo com as informações disponíveis na plataforma, a qual terá conformidade com o Termo de Referência – anexo I do Edital.

7.1.3. A proposta de preços inicial servirá para fins de verificação das condições da proposta, bem como, para realização de comparativo ante a proposta de preços final (consolidada), o qual, encontrada divergência entre as mesmas, salvo quanto a redução dos preços em virtude dos lances ou de melhor oferta, a proponente será desclassificada.

7.2. DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS:

7.2.1. A participação neste certame licitatório dar-se-á pela utilização da senha de acesso individual a plataforma eletrônica COMPRASNET de cada proponente, mediante prévio cadastro da proposta até a data e horário previstos para abertura da sessão do certame.

7.2.2. Nos termos do art. 63, da Lei 14.133/2021, e considerando a regulamentação contida no art. 26, do Decreto nº 10.024/2019, o proponente DEVERÁ, OBRIGATÓRIA E PREVIAMENTE, registrar sua proposta de preços (inicial) na plataforma do COMPRASNET, até a data e horário marcados para abertura da sessão.

OBSERVAÇÃO: RECOMENDA-SE que também seja anexada junto ao SICAF (ferramenta integrante do COMPRASNET), no momento do cadastramento de sua proposta de preços inicial, todos os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO exigidos para fins de julgamento do certame, observadas as exigências contidas no edital.

7.2.3. As informações quanto a marca e modelo, se for o caso, e demais especificidades particulares da proposta de preços cadastrada na plataforma, assim como, os documentos habilitação, caso anexada, do proponente melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7.2.4. Até a abertura da sessão do certame, o proponente poderá livremente retirar, alterar ou substituir a proposta anteriormente cadastrada, como também excluir ou anexar novos documentos relativos a habilitação. Depois da data e horário de abertura da Sessão, não caberá qualquer alteração ou desistência de proposta.

7.2.5. Nenhuma proposta de preços ou documentação de habilitação poderá ser encaminhada ao(a) Pregoeiro(a) por e-mail ou outro meio de comunicação antes do encerramento da etapa competitiva, sob pena de quebra do anonimato da competição e conseqüente desclassificação.

7.2.6. Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo proponente, observado o disposto no caput, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de julgamento.

7.2.7. O proponente deverá consignar diretamente no Sistema, na forma nele disposta, além da descrição sucinta do objeto a ser fornecido, inclusive com indicação de marca, modelo e fabricação (se for o caso), a quantidade e os valores unitários e total do objeto proposto, já inclusas todas as despesas inerentes, tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos, de qualquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto.

7.2.8. Não poderá ser incluído no registro da proposta eletrônica diretamente no COMPRASNET qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa identificar o proponente, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO da proposta e aplicação de SANÇÃO ADMINISTRATIVA.

7.2.9. No momento do cadastro da proposta deverá o proponente realizar as seguintes DECLARAÇÕES ELETRÔNICAS, disponíveis no próprio Sistema (conforme o caso):

7.2.9.1. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

7.2.9.2. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

7.2.9.3. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus ANEXOS, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

7.2.9.4. que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

7.2.9.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

7.2.9.6. no caso de Microempresa - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e equiparadas, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;

7.2.9.7. que o objeto será executado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

7.2.10. As declarações mencionadas no subitem anterior serão visualizadas pelo(a) Pregoeiro(a) na fase de habilitação, quando serão anexadas aos autos do processo de contratação juntamente com a documentação de habilitação.

7.2.11. A falsidade relativa a qualquer das declarações exigidas no item anterior sujeitará o proponente às sanções administrativas previstas no item 15 deste Edital, sem prejuízo das conseqüências civis e penais que seu ato ensejar.

7.2.12. Para cadastramento da proposta no sistema COMPRAS.GOV.BR (COMPRASNET), o licitante deverá se ater ao critério de julgamento definido ao presente certame, conforme definição no quadro de resumo constante do início deste edital, podendo ser: POR LOTE (GRUPO) ou POR ITEM. Em ambos os casos, ao oferecer proposta e ofertar os lances no sistema COMPRAS.GOV.BR o valor a ser observado pelo fornecedor refere-se ao PREÇO UNITÁRIO DO ITEM.

7.2.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá, quando do cadastramento da proposta, parametrizar o seu valor final mínimo e obedecerá às seguintes regras:

7.2.14. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,1% (um décimo por cento) do valor estimado da contratação conforme anexo I deste Edital; e

7.2.15. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

7.3. PRECAUÇÕES E COMPROMISSOS QUANTO A PROPOSTA DE PREÇOS:

7.3.1. PRECAUÇÕES E COMPROMISSOS QUANTO A PROPOSTA DE PREÇOS:

7.3.1.1. O registro de proposta de preços eletrônica, seja ela inicial ou final, vinculada ao presente certame implica, independente de declaração expressa, na(o):

- a) aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus ANEXOS;
- b) garantia do cumprimento da proposta por prazo mínimo de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital;
- c) compromisso do proponente para com o rigoroso cumprimento das especificações técnicas, prazos e condições fixadas no Termo de Referência (anexo I);
- d) impossibilidade de posterior desistência ou declínio de proposta a partir da data da sessão eletrônica inicial, ou de requerer qualquer acréscimo de custos que deveria ter sido incluído na sua proposta;
- e) submissão às sanções administrativas previstas neste Edital e seus ANEXOS;
- f) obrigação de participar ativamente do certame (ON-LINE) até a sua conclusão, encaminhando toda a documentação solicitada e/ou prestando as informações e esclarecimentos solicitados pelo(a) Pregoeiro(a).

7.3.2. No momento do cadastro ou registro da proposta comercial eletrônica, o proponente deverá atentar para o fato de que, por razões de limitações técnicas das especificações dos itens constantes no CATMAT/CATSERV (COMPRASNET), as ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DO OBJETO LICITADO, para efeito de formulação da proposta de preços, os dados e especificações serão sempre aquelas constantes do Termo de Referência (anexo I).

7.3.3. Após a abertura da sessão pública eletrônica do presente certame, não cabe em nenhuma hipótese desistência de proposta.

7.4. DOS PREÇOS, CLASSIFICAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA:

7.4.1. O cadastro da proposta/encaminhamento pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital. O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome na plataforma eletrônica, assumindo como firmes e verdadeiras sua Proposta de Preços e lances.

7.4.2. Não será possível a oferta de quantidades inferiores às previstas no TERMO DE REFERÊNCIA anexo ao edital.

7.4.3. Os preços constantes da Proposta de Preços do proponente deverão conter apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula em seus valores globais e unitários, inclusive em propostas de adequação, quando for o caso.

7.4.4. Os preços propostos deverão estar de acordo com o quantitativo do bem cotado.

7.15.4.1. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

7.4.5. Os preços propostos e a proposta de preços em si são de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro argumento não previsto em lei, salvo nos casos nitidamente verificados e atestados pela Pregoeira que, dentro da situação concreta, poderá agir no sentido de prospectar maior celeridade e eficiência ao julgamento.

7.4.6. Ocorrendo discrepância entre o preço unitário e total, prevalecerá aquele lançado no sistema e utilizado para classificação das Propostas de Preços, devendo a Pregoeira proceder às correções necessárias.

7.4.7. Havendo discrepância entre a especificação dos itens do edital e seus ANEXOS e aquelas lançadas no sistema, prevalecerão as especificações do edital e seus ANEXOS.

7.4.8. Na elaboração da Proposta, o preço cotado poderá ultrapassar o valor de referência da presente licitação discriminado no MAPA DE PREÇOS presente nos autos do processo em epígrafe. Entretanto, na disputa de lances, o lance final deverá atingir preço inferior ou igual ao limite máximo constante do Mapa de Preços; o preço unitário dos itens que compõem o lote deverá ser inferior ou igual àquele limite.

7.4.9. Caso não seja realizada a disputa de lances, a proponente que cotou na proposta o menor preço deverá reduzi-lo a um valor inferior ou igual ao limite máximo acima especificado. Nesse contexto, estando a proposta inicial inferior ao estimado, a mesma deverá ser considerada.

7.4.10. Caso o proponente vencedor da cota reservada seja o mesmo vencedor da cota de ampla participação, inclusive nos casos na situação anterior, este deverá realizar a adequação dos preços unitários para o menor valor ofertado entre os lotes.

7.4.11. O critério de julgamento do processo licitatório será aquele constante da parte específica do procedimento.

7.4.12. Não serão adjudicadas propostas de preços com valores unitários superiores à média dos preços unitários e totais estimados para a contratação, os quais se encontram definidos no TERMO DE REFERÊNCIA.

7.4.13. O prazo de validade da Proposta de Preços não pode ser inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos da sessão de abertura desta licitação, conforme Art. 48, § 3º, do Decreto nº 10.024, de 2019. Caso a proponente não informe em sua Proposta de Preços o prazo de validade, será considerado aquele definido neste Edital.

7.4.14. A Pregoeira visando o atendimento a ampliação do princípio da competitividade, bem como, munido da utilização do formalismo moderado poderá, dentro da análise de conveniência e oportunidade e ante ao caso concreto, realizar o saneamento de eventuais erros ou divergências constantes das propostas de preços, seja ela inicial ou a final (adequada).

7.4.15. Será desclassificada a Proposta de Preços apresentada em desconformidade com este item.

8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Os interessados na forma do artigo 62 da Lei Federal n.º 14.133/2021 de 1º de abril de 2021, habilitar-se-ão à presente licitação mediante a apresentação dos documentos relacionados no Termo de Referência (anexo I) do edital, a serem anexados junto ao cadastro do SICAF ou, através da plataforma COMPRAS.GOV.BR, quando da solicitação por parte do(a) Pregoeiro(a), os quais serão analisados pelo(a) Pregoeiro(a) quanto a sua autenticidade, veracidade, conteúdo, forma e o seu prazo de validade.

OBSERVAÇÃO: Para fins de definição quanto ao marco da análise dos documentos de habilitação deverá ser considerada como referência para validade dos documentos a data de abertura do certame, ainda que a convocação para apresentação dos documentos seja realizada em momento posterior a abertura, nos termos do art. 63º e 64º da Lei Federal n.º 14.133/21.

8.2. As certidões de comprovação de regularidade, bem como as de falência e concordata, caso exigidas neste edital, que não apresentaram expressamente o seu período de validade, deverão ter sido emitidas nos 60 (sessenta) dias anteriores à data marcada para a abertura do certame.

8.3. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original, com sua validade para a data da sessão, inclusive em formato eletrônico, contendo os dados para fins de validação, ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada, seja em cartório, seja por meio do permissivo da Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade. Os documentos serão preferencialmente assinados em formato eletrônico, através de meio digital, desde que possuam possibilidade de verificação de conformidade, nos termos regulados pelo ICP-Brasil.

8.4. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal, social e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação por parte do (a) Pregoeiro (a), para a regularização do (s) documento (s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

8.5. A não comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará na decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao (à) Pregoeiro (a) convocar as proponentes remanescentes, por ordem de classificação.

8.6. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.

8.7. Será inabilitado o proponente que não atender as exigências deste edital referentes à fase de habilitação, bem como apresentar os documentos defeituosos em seus conteúdo e forma.

8.8. Nos itens/lotes não exclusivos a Microempresa - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e equiparadas, havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.9. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal, social e trabalhista deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

8.10. A Pregoeira poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos proponentes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação.

8.11. A critério(a) da Pregoeira, caso haja disponibilidade "on-line" e seja favorável à agilidade e competitividade do certame, poderão ser realizadas consultas diretamente aos sítios institucionais na Internet para fins de comprovação de regularidade de situação dos licitantes, fazendo constar, via CHAT, na ata dos trabalhos tais diligências.

8.12. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o proponente será declarado vencedor.

9. DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

9.1.1. O Pregão será do tipo Eletrônico o qual será realizado em sessão pública por meio da plataforma COMPRAS.GOV.BR (COMPRASNET), mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações).

- 9.1.2.** Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Prefeitura Municipal de AQUIRAZ/CE, agente de contratação denominado como Pregoeira.
- 9.1.3.** O proponente poderá enviar as informações da Proposta de Preços e documentos de habilitação e participar da disputa através da plataforma eletrônica.
- 9.1.4.** A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do proponente direto ou do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta inicial de preços, exclusivamente por meio da plataforma eletrônica, observados as condições e limites de data e horário estabelecidos neste Edital.
- 9.1.5.** A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pela Pregoeira designada ao respectivo procedimento administrativo, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital.
- 9.1.6.** Na hipótese de não haver expediente na data designada para a realização do ato, este será realizado no primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário ou em outra data a ser fixada na plataforma pelo agente de contratação denominado como Pregoeira.
- 9.1.7.** A comunicação entre a Pregoeira e os proponentes ocorrerá EXCLUSIVAMENTE mediante troca de mensagens, em campo próprio da plataforma eletrônica (CHAT), o qual será gerenciado diretamente pela Pregoeira e será integralmente reproduzido na Ata da Sessão Eletrônica.
- 9.1.8.** Cabe ao PROPONENTE acompanhar as operações na plataforma eletrônica COMPRASNET, cadastrar a PROPOSTA DE PREÇOS INICIAL, anexar a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, registrar os LANCES, anexar a PROPOSTA DE PREÇOS FINAL (CONSOLIDADA), os DOCUMENTOS COMPLEMENTARES, se for o caso, e PRESTAR AS INFORMAÇÕES SOLICITADAS, durante toda a licitação, responsabilizando-se pelos ônus decorrentes de preclusão de direitos, perda de negócios e/ou sanções por descumprimentos de obrigações, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 9.1.9.** A não anexação ou envio da proposta de preços e documentos de habilitação exigidos no Edital (e seus ANEXOS), bem como a não anexação de documentos complementares, prestação de informações e não pronunciamento em relação à questão suscitada pelo(a) Pregoeiro(a), além de possibilitar a oportuna DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do particular do certame, poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de outras responsabilidades civis e penais que seu ato acarretar, nos termos das regras contidas no Capítulo I do Título IV da Lei nº 14.133/2021.
- 9.1.10.** Toda a Sessão Pública será documentada automaticamente pelo sistema na respectiva ATA DA SESSÃO, a qual será gerada e disponibilizada para consulta de todos os interessados por meio da plataforma eletrônica COMPRASNET.
- 9.1.11.** Na hipótese de ocorrer desconexão da Pregoeira no decorrer da Sessão e a plataforma eletrônica permanecer acessível aos proponentes, os trabalhos continuarão e os lances serão recebidos, sem qualquer prejuízo dos atos realizados.
- 9.1.12.** No caso de a desconexão da Pregoeira persistir por tempo superior a DEZ MINUTOS, a Sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente 24h (vinte e quatro horas) após comunicação expressa aos participantes, por meio da plataforma eletrônica no sítio www.compras.gov.br (COMPRASNET).
- 9.1.13.** Cabe ao proponente acompanhar continuamente os documentos, pareceres e atos divulgados ou disponibilizados por meio do Portal de Licitações do TCE/CE.
- 9.1.14.** Havendo necessidade, a Pregoeira poderá suspender a Sessão com a devida comunicação prévia via CHAT, como também registrando na plataforma eletrônica COMPRASNET a nova data e horário para a sua continuidade.
- 9.1.15.** Em face do horário, poderá a Pregoeira estabelecer intervalo para almoço, sem a suspensão da sessão, mediante comunicação prévia via CHAT.

9.2. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS:

9.2.1. A Pregoeira realizará previamente a sessão eletrônica, a configuração quanto a operacionalização do julgamento na plataforma, informando o período para análise da(s) proposta(s) de preços inicial(is), a quantidade máxima de itens e ou lotes a serem disputados simultaneamente, dentre outros parâmetros relativos à disputa.

9.2.2. A partir do horário estabelecido no quadro resumo (parte específica do edital) terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a abertura e divulgação dos preços das Propostas de Preços iniciais cadastradas, passando a Pregoeira a avaliar sua aceitabilidade.

9.3. DA ACEITABILIDADE E ANÁLISE DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS DE PREÇOS INICIAIS.

9.3.1. Antes da etapa de disputa, o(a) Pregoeiro(a) verificará preliminarmente as propostas de preços iniciais registradas eletronicamente no sistema e DESCLASSIFICARÁ, por despacho fundamentado, aquelas que não estiverem em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital (e seus ANEXOS), respeitados os limites das informações disponíveis antes da fase competitiva.

9.3.2. Poderá ser DESCLASSIFICADA a proposta de preços inicial cadastrada no COMPRASNET que de alguma forma se identificar, tendo em vista o potencial de quebra do sigilo da proposta.

9.3.3. Não será aceita proposta que indique quantidade inferior àquela exigida no Termo de Referência (anexo I).

9.3.4. A DESCLASSIFICAÇÃO da proposta será sempre fundamentada e registrada no Sistema, com acompanhamento em tempo real, por todos os participantes.

9.3.5. A DESCLASSIFICAÇÃO da proposta será sempre fundamentada e registrada no Sistema, com acompanhamento em tempo real, por todos os participantes.

9.3.6. Somente os proponentes com propostas julgadas conformes com as exigências formais do Edital (e seus ANEXOS) participarão da fase competitiva ou de disputa de lances, havendo a ordenação automática das propostas pela plataforma eletrônica COMPRASNET.

9.3.7. Caso não existam propostas eletrônicas cadastradas, o(a) Pregoeiro(a) DECLARARÁ o certame DESERTO.

9.3.8. Caso todas as propostas cadastradas restem DESCLASSIFICADAS, o(a) Pregoeiro(a) DECLARARÁ o certame FRUSTRADO.

9.4. DA FASE DE LANCES

9.4.1. A fase de lances poderá ocorrer sob o formato de disputa em modo "aberto" ou "aberto fechado", conforme assinalado no quadro resumo constante do início do edital, devendo o licitante atentar-se quanto ao formato definido, observando, ainda:

9.4.2. DO MODO DE DISPUTA ABERTO:

9.4.2.1. No modo de disputa "ABERTO", de que trata este edital, os proponentes apresentarão lances públicos e sucessivos, observados os seguintes procedimentos:

a) A etapa de envio de lances na sessão pública durará DEZ MINUTOS e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos ÚLTIMOS DOIS MINUTOS do período de duração da sessão pública.

b) A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o item acima, será de DOIS MINUTOS e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

c) Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos itens acima, a sessão pública será encerrada automaticamente.

d) Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, a Pregoeira poderá admitir mediante justificativa o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do fomento a disputa

ou do melhor preço, nos termos do disposto no parágrafo único do art. 7º do Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

9.4.3. ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE OS LANCES:

9.4.3.1. Aberta a etapa competitiva, será considerado como primeiro lance a proposta de preços inicial. Em seguida os proponentes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio da plataforma eletrônica, sendo o proponente imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.4.3.2. Para efeito de lances, o proponente deverá considerar o valor unitário do item.

9.4.3.3. Os proponentes poderão ofertar lances sucessivos, desde que inferiores ao seu último lance registrado no Sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro(s) proponente.

9.4.3.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 10,00 (dez reais), conforme artigo 31, parágrafo único do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

9.4.3.5. Durante a sessão pública de disputa, os proponentes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O Sistema não identificará o autor dos lances ao(à) Pregoeiro(a) nem aos demais participantes.

9.4.3.6. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

9.4.3.7. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos PROPONENTES deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. É de inteira responsabilidade do proponente se manter conectado ao sistema e acompanhar a fase competitiva.

9.4.3.8. Os lances serão ofertados item/lote a item/lote, conforme critério de julgamento definido, podendo, contudo, a Pregoeira realizar a abertura de mais de um item/lote de forma simultânea.

9.4.3.9. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

9.4.3.10. Quando o preço do item/lote ofertado resultar em um valor que possua mais de 02 (duas) casas decimais, serão consideradas apenas as 02 (duas) primeiras casas decimais (centavos), devendo a Pregoeira e o proponente vencedor proceder às adequações de preço necessárias, inclusive por ocasião da entrega Proposta de Preços final consolidada.

9.4.4. Na hipótese de a plataforma eletrônica desconectar para a Pregoeira no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos proponentes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.4.5. Quando a desconexão da plataforma eletrônica para a Pregoeira persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.4.6. Na hipótese dos itens 9.4.5 e 9.4.6, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

9.4.7. Caso o proponente não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

9.4.8. O Sistema informará a proposta de menor preço ao encerrar a fase de disputa.

9.4.9. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade de cada proponente, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração posterior.

9.4.10. Durante a etapa de disputa de lances, a Pregoeira poderá EXCLUIR qualquer lance cujo valor seja considerado supostamente irrisório ou inexecutável, ou até que entenda ter sido lançado erroneamente, cabendo ao sistema o encaminhamento de mensagem automática ao proponente, o qual terá a faculdade de repetir tal lance.

9.5. DIREITO DE PREFERÊNCIA E APLICAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

DIREITOS DE PREFERÊNCIA

9.5.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação dos critérios estabelecidos no caput do art. 60º da Lei nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021, se não houver proponente que atenda à primeira hipótese.

9.5.2. Em relação aos itens não exclusivos a Microempresa - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as Microempresa - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e equiparadas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

9.5.3. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do item 9.5.1, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva. Nessas condições, as propostas de Microempresa - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e equiparadas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.5.4. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

9.5.5. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais proponentes microempresa, empresa de pequeno porte e equiparada que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

9.5.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa, empresa de pequeno porte e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.

9.5.7. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pela plataforma eletrônica dentre as propostas empatadas.

9.5.8. Na hipótese de nenhum dos proponentes exercerem o direito de preferência nos moldes descritos no subitem anterior, será mantida a ordem classificatória original.

9.5.9. Verificação das condições quanto ao tratamento diferenciado:

9.5.9.1. Como condição prévia à aceitação da proposta, caso o proponente detentor da proposta classificada em primeiro lugar tenha usufruído do tratamento diferenciado previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a Pregoeira poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal (<https://www.portaldatransparencia.gov.br/>), seção "Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)", seção "Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)", bem como no Portal da Transparência dos Municípios do Estado do Ceará (<http://municipios.tce.ce.gov.br/transparencia/>), para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

9.5.9.2. Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

9.5.9.3. Constatada a ocorrência de qualquer das situações que extrapolem o limite legal, a Pregoeira indeferirá a aplicação do tratamento diferenciado em favor do proponente, conforme artigo 3º, §§9º, 9º-A, 10 e 12, da Lei Complementar nº123, de 2006, com a consequente recusado lance de desempate, sem prejuízo das penalidades incidentes.

CRITÉRIOS DE DESEMPATE

9.5.10. Havendo eventual empate entre propostas ou lances em que ocorra a aplicação dos CRITÉRIOS DE DESEMPATE E DIREITO DE PREFERÊNCIA fixados no art. 60, caput e seu § 1º, da Lei nº 14.133/2021, respectivamente, deverá ser obedecida as seguintes regras:

a) Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

- I. disputa final, hipótese em que os proponentes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- II. avaliação do desempenho contratual prévio dos proponentes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- III. desenvolvimento pelo proponente de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- IV. desenvolvimento pelo proponente de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

b) Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- I. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital proponente ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- II. Empresas brasileiras;
- III. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- IV. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

c) As regras previstas nas alíneas acima não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

9.6. DA NEGOCIAÇÃO:

9.6.1. Apurada a proposta/lance classificado em primeiro lugar, a Pregoeira poderá encaminhar, pela plataforma eletrônica, contra proposta ao proponente para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

9.6.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais proponentes.

9.6.3. Após a negociação do preço, a Pregoeira solicitará a proposta de preços final (consolidada) devidamente escoimada do(s) proponente(s) vencedor(es).

9.7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS FINAL (CONSOLIDADA):

9.7.1. Encerrada a fase de lances e ou negociação, depois de declarado aceito o preço proposto quanto ao último lance ou ao valor negociado, o proponente vencedor deverá encaminhar proposta de preços final (consolidada), devidamente assinada, com os preços atualizados, no prazo máximo de até **02 (duas) horas**, contado da solicitação da Pregoeira no sistema.

9.7.2. Esse prazo poderá ser estendido e/ou prorrogado a critério da Pregoeira ou a pedido da autoridade competente, caso este constate a necessidade de maior tempo para elaboração da proposta de preço adequada.

9.7.3. A Proposta de preços final (consolidada) deverá ser apresentada nos mesmos padrões e formalidades exigidas no modelo de proposta de preços.

9.7.4. A Proposta de Preços final (consolidada) deverá retratar os preços unitários e totais de cada item ao novo valor proposto, atualizados em consonância com o preço obtido após a fase de lance/negociação, podendo, a Pregoeira confrontá-la ante a proposta de preços (inicial).

9.7.5. Caso não seja possível o enquadramento do último valor global ofertado para o Item e ou lote/grupo quando da formulação da proposta de preços final (consolidada) a proponente poderá fazer a devidas adequações, desde que apresente valores inferiores ao seu próprio último valor ofertado.

9.7.6. A proposta de preços final (consolidada) deverá possuir redução proporcional ao lance ofertado em todos os itens e ou lotes/grupos, conforme critério de julgamento definido.

9.7.7. Excepcionalmente, o(a) Pregoeiro(a) poderá aceitar redução divergente a que trata este subitem, desde que motivada por fatores justificáveis e devidamente comprovados.

9.7.8. A proponente deverá evitar que os valores globais extrapolem o número de 02 (duas) casas decimais após a vírgula. Caso isto ocorra, a Pregoeira estará autorizada a adjudicar o objeto realizando arredondamentos a menor no valor cotado.

9.7.9. A qualquer momento, a Pregoeira poderá solicitar parecer, consultas, análises e verificações por parte de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Município de Aquiraz ou da autoridade competente para fins de avaliação da conformidade do objeto cotado às especificações técnicas contidas no TERMO DE REFERÊNCIA.

9.7.10. Será DESCLASSIFICADA, por despacho fundamentado, a proposta do licitante que, ressalvadas as situações e procedimentos previstos nos itens 9.7.9.3 e 9.7.9.4 deste Edital:

- Deixar de comprovar requisito para fins de exercício de DIREITO DE PREFERÊNCIA (se for o caso);
- Deixar de indicar, anexar ou comprovar as informações exigidas neste Edital (e seus ANEXOS) que prejudiquem a Avaliação da qualidade do objeto proposto;
- Indique objeto que não atenda a todas as exigências de qualidade, amostras e às especificações técnicas contidas no TERMO DE REFERÊNCIA (anexo I);
- Não contenha a quantidade numérica e unidade exigidas no TERMO DE REFERÊNCIA (anexo I).

9.7.10.1. Será CLASSIFICADA/ACEITA a proposta que atenda satisfatoriamente a todas as exigências fixadas no Edital e seus ANEXOS, bem como cujo objeto proposto esteja tecnicamente conforme com as especificações mínimas exigidas no TERMO DE REFERÊNCIA (anexo I).

9.7.10.2. Se a proposta for DESCLASSIFICADA, a Pregoeira examinará a PROPOSTA SUBSEQUENTE, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital e seus ANEXOS, segundo os procedimentos fixados nos subitens anteriores.

9.7.10.3. Determinadas informações e formalidades exigidas pelo presente Edital e seus ANEXOS que não afetem a essência da proposta do licitante poderão, a critério da Pregoeira ou da Autoridade Competente, mediante despacho fundamentado, ser dispensadas ou até mesmo complementadas via sistema (via CHAT) ou da ferramenta "ENVIAR ANEXO" pela Pregoeira, a qualquer momento durante a fase de julgamento, no sentido de ampliar a competitividade e atingir a finalidade do certame.

9.7.10.4. No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, a Pregoeira poderá:

- Solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;
- Solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração do valor global proposto;

c) Sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos ANEXOS, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;

d) Realizar diligências em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via CHAT, na ata dos trabalhos.

9.7.10.5. Sempre que a proposta não for aceita ou for desclassificada, e antes de a Pregoeira passar à análise da subsequente, poderá haver nova verificação automática, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate, previsto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, podendo-se reabrir os procedimentos previstos no item 9.5 deste Edital.

9.7.11. CASO A PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA SEJA ACEITA, O SISTEMA ABRIRÁ O PRAZO DE RECURSO, DURANTE ESSE PERÍODO QUALQUER LICITANTE PODERÁ, DE FORMA IMEDIATA E MOTIVADA, EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA, MANIFESTAR SUA INTENÇÃO DE RECORRER COM REGISTRO DA SÍNTESE DE SUAS RAZÕES, ISTO É, INDICANDO CONTRA QUAL(IS) DECISÃO(ÕES) PRETENDE RECORRER E POR QUAL(IS) MOTIVO(S).

9.8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

9.8.1. Da exequibilidade do lance ou proposta de preços:

9.8.1.1. Não ocorrendo situação de recusa com base na hipótese acima, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

9.8.1.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor (quando se tratar de critério por maior desconto) do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

9.8.1.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do art. 59, inc. III, Lei nº 14.133/2021 para permitir ao proponente demonstrar a exequibilidade de seu preço.

9.8.1.4. Considerar-se-á inexequível a proposta que:

a) Não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

a.1) Para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

- Questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
- Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;
- Levantamento de informações junto aos órgãos públicos competentes;
- Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;
- Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
- Verificação de outros contratos que a proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;
- Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;
- Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pela proponente;
- Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa; Estudos setoriais;
- Consultas às Secretarias de Fazenda federal, distrital, estadual ou municipal;

- Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que a proponente disponha para a prestação dos serviços;
- Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

b) Apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados entre os licitantes participantes no momento do certame para o mesmo item ou lote, conforme o caso, e a inexecutabilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

9.8.2. Será considerada inexecutável a proposta de preços que não tiver a sua exequibilidade comprovada e, ainda, a que apresente preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio proponente, para os quais ele renuncie a parcela ou a totalidade da remuneração.

9.8.3. Da convocação para apresentação de documentos complementares a proposta de preços:

9.8.3.1. A Pregoeira poderá convocar o proponente para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

9.8.3.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, em compatibilidade como TERMO DE REFERÊNCIA, minudenciando o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas.

9.8.3.3. O prazo estabelecido pela Pregoeira poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do proponente, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pela Pregoeira.

9.8.3.4. Se a proposta de preços final (consolidada) da proponente vencedora for desclassificada, a Pregoeira examinará a proposta subsequente, inclusive quanto aos tramites afeitos a negociação, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

9.8.3.5. Nos itens não exclusivos a Microempresa - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e equiparadas, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.8.3.6. Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o proponente para que seja obtido preço melhor.

9.8.3.7. A Pregoeira poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos proponentes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

9.8.4. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:

9.8.4.1. A justificativa para fins de exigência de amostras é aquela constante no Termo de Referência.

9.8.4.2. Procedimentos:

9.8.4.2.1. Ultrapassada a fase de lances, o(a) Pregoeiro(a) comunicará aos participantes quanto abertura da fase de apresentação de amostras, onde, **TODOS OS LICITANTES** participantes do lote (independentemente

de colocação) deverão apresentar 01 (uma) amostra de cada item constante do lote cotado, sob pena de desclassificação com exceção dos lotes de frutas e hortaliças.

9.8.4.2.2. A apresentação das amostras deverá ser realizada em até 07 (sete) dias úteis a contar da solicitação procedida pelo(a) Pregoeiro(a), as quais deverão ser apresentadas diretamente na Secretaria Municipal de Saúde, situada à Av. Santos Dumont, 260 – Centro - Aquiraz/CE, obedecendo ao horário de 08:00h as 12:00h obedecendo o horário de 08:00h as 12:00h, de segunda a sexta-feira.

9.8.4.2.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada e desclassificada.

9.8.4.2.4. A SECRETARIA DE SAÚDE designará servidor para o recebimento das amostras.

9.8.4.2.5. Será iniciada a etapa de averiguação das amostras dos produtos, onde, somente será verificada a amostra do licitante provisoriamente declarado vencedor de cada item/lote, em ordem de classificação, até que haja o atendimento deste requisito pelos interessados.

9.8.4.2.6. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta do segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

9.8.4.2.7. As amostras serão submetidas a testes de preparo, rendimento e qualidade, onde serão avaliadas pelo(s) Nutricionista(s), o(s) qual(is) expedirá(ão) parecer Favorável ou Desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas no termo de referência e resultados destes testes;

9.8.4.2.8. A licitante deverá entregar sua amostra, em embalagem igual à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto e laudo físico-químico e microbiológico de laboratório qualificado, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos usuários atendidos, datados dentro da vigência de 12 (doze) meses. As fichas técnicas deverão estar devidamente assinadas por profissional qualificado e os laudos físico-químico e microbiológicos deverão ser emitidos por laboratório qualificados.

9.8.4.2.9. As amostras dos produtos deverão obedecer a todas as especificações exigidas e deverão ser apresentadas conforme determinado no edital.

9.8.4.2.10. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais, fichas e demais documentos impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

9.8.4.2.11. Após o recebimento e conferência das amostras não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as amostras que forem recebidas no dia e hora marcados, conforme informações, marcas e demais características constantes em sua proposta de preços.

9.8.4.2.12. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

9.8.4.2.13. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, exceto aquelas as quais forem submetidas aos testes de preparo e utilização, onde, após esse prazo poderão vir a serem descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

9.8.4.2.14. Aceita a melhor proposta de preços, o(s) licitante(s) interessado(s) poder(á)(ão) manifestar a intenção de recurso quanto a fase de proposta de preços, em campo próprio na plataforma, no prazo de até 10 (dez) minutos.

9.9. DA VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

9.9.1. Encerrada a etapa de disputa de lances e envio de proposta de preços final (consolidada), a Pregoeira verificará o cumprimento das condições de participação, realizando as seguintes consultas/diligências necessárias, a partir da ordem de classificação e apenas em relação à(s) proponentes mais bem classificada(s) por item e ou lote/grupo:

- a. Consulta Situação do Fornecedor e Relatório de Ocorrências (impedimentos, suspensões, multas, etc.) registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no link <https://www.compras.gov.br>;
- b. Cadastro Consolidado de Pessoa Jurídica do TCU, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP);
- c. Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), mantido pela Receita Federal do Brasil;
- d. Consulta ao site do Tribunal Superior do Trabalho para fins de identificação da eventual existência de condenação judicial, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- e. Verificação de que o proponente esteja enquadrado nas situações constantes do item 3.1 deste Edital;
- f. Verificação de que o proponente não esteja enquadrado nas situações constantes do item 3.2 deste Edital;

9.9.2. Não cumpridas quaisquer das condições de participação, a Pregoeira desclassificará a proposta do proponente, sendo este impedido de prosseguir no certame, por decisão fundamentada, devidamente registrada no campo DESCLASSIFICAÇÃO da plataforma eletrônica COMPRASNET.

9.10. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

9.10.1. Estando o(s) proponente(s) classificados, o(a) Pregoeiro(a) o convocará em ordem de classificação, via COMPRASNET, caso não já tendo sido anexada junto ao SICAF no instante de cadastro da proposta de preços inicial (nos termos previstos na observação do subitem 7.2 deste Edital), para fins de encaminhamento/anexação da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, por meio da opção "ENVIAR ANEXO", no prazo de até 01h (uma hora), contados a partir da convocação do(a) Pregoeiro(a), podendo ser prorrogado a requerimento do interessado e/ou a critério do(a) Pregoeiro(a), observadas as regras contidas nos itens 05, 07 e 08 deste Edital.

9.10.2. Os documentos de habilitação apresentados deverão atender ao disposto na observação do item 8.1 deste edital.

9.10.3. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

OBSERVAÇÃO: Conforme entendimento firmado pelo TCU, originário do Acórdão nº 2.443/2021 – Plenário, a vedação no art. 64 da Lei 14.133/2021 não alcança documentos destinados a atestar condições de habilitação preexistentes à abertura da sessão pública que não foram anexados ao COMPRASNET no momento oportuno, de forma que PODERÁ a Pregoeira diligenciar para permitir tal COMPLEMENTAÇÃO DE DOCUMENTOS).

9.10.4. Os documentos necessários a Habilitação do(s) proponente(s) classificado(s) serão os definidos no Termo de Referência (anexo I).

9.10.5. A verificação será procedida de acordo com o rito estabelecido no item 9.10.1, deste edital.

9.10.6. Será acessado o banco de dados do SICAF, para fins de consulta do cadastro do(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar, verificando-se a habilitação parcial de cada licitante, sendo impresso o extrato que integrará a documentação de habilitação do(s) licitante(s).

9.10.7. Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, serão visualizadas e impressas as declarações eletrônicas para fins de cumprimento do exigido no subitem 7.5.3 deste Edital.

9.10.8. Para fins de julgamento da habilitação, poderá haver a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões e/ou documentos diversos como forma de provar a autenticidade dos documentos/certidões e regularidade do licitante, ou até para fins de obtenção de certidões e informações, sendo comprovadas nos autos tais diligências.

9.10.9. Caso o licitante não esteja regularmente cadastrado no SICAF ou esteja com alguma certidão com prazo de validade vencido, poderá o(a) Pregoeiro(a) e/ou a equipe de apoio realizar diligências eletrônicas diretamente nos sítios oficiais.

9.10.10. O(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar subsídio técnico à unidade técnica Demandante ou ao Órgão Gerenciador do procedimento, bem como, aos setores técnicos especializados, para fins de avaliação da conformidade da documentação de habilitação técnica e qualificação econômico-financeira em relação as exigências contidas no edital (e seus anexos).

9.10.11. Será INABILITADO o licitante que:

- deixar de encaminhar ou de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no termo de referência deste Edital;
- apresentar CERTIDÃO ou outro documento com prazo de validade vencido;
- apresentar quaisquer documentos em desacordo com este Edital, inclusive quanto ao previsto no item 9.10.1 e 9.10.2 do edital;
- não contenha em seu ato constitutivo atividade econômica compatível com o objeto da presente licitação;
- não comprove exigência(s) de habilitação prevista neste Edital e seus anexos.

9.10.12. Sendo o licitante Microempresa - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e equiparadas, não será motivo de INABILITAÇÃO a existência de restrições na sua HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, sendo observado o seguinte procedimento:

- será o licitante DECLARADO HABILITADO no certame para fins de posterior regularização, nos termos definidos na Lei Complementar nº 123/2006.
- será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura do termo de contrato, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões, visando levantar a(s) restrição(ões) identificada(s) na fase de habilitação.
- a não regularização da situação fiscal no prazo fixado na alínea anterior acarretará na decadência do direito à contratação, sendo facultado à PREFEITURA MUNICIPAL DE AQUIRAZ convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação para firmamento do contrato.

9.10.13. No julgamento da habilitação, poderá o(a) Pregoeiro(a) adotar os procedimentos, diligências e decisões que visem sanar erros ou falhas que não prejudiquem a validade e segurança jurídica da documentação apresentada.

9.10.14. Aceita a conformidade dos documentos de habilitação do licitante melhor colocado, o(s) licitante(s) interessado(s) poder(á)(ão) realizar manifestar a intenção de recurso quanto a fase de habilitação, em campo próprio na plataforma, no prazo de até 10 (dez) minutos.

9.11. DA FASE DE RECURSOS:

9.11.1. A intenção de recorrer por parte do licitante será sedimentada a cada fase do certame, seja quando do julgamento das propostas de preços ou quando da fase de habilitação.

9.11.2. Compete ao licitante interessado realizar o acompanhamento dos trabalhos e informações constantes da plataforma, assim como, observar as decisões e informações do "chat" do certame se posicionando oportunamente e, se for o caso, manifestar sua **INTENÇÃO DE RECORRER** correspondente a cada fase possibilitada, em campo próprio do sistema, no momento e prazo estabelecido e informado pelo(a) Pregoeiro(a).

9.11.3. A ausência da intenção de recurso na fase correspondente, correspondente a preclusão do direito do licitante e implica na impossibilidade de apresentação de memoriais recursais, assim como, da apreciação meritória das razões de recurso em momento posterior.

9.11.4. Havendo registro de **INTENÇÃO DE RECURSO**, o(a) Pregoeiro(a) não fará **JUÍZO DE ADMISSIBILIDADE** da intenção de recorrer manifestada, de modo que a intenção será aceita automaticamente pelo sistema.

9.11.5. Somente serão conhecidos e analisados os recursos os quais tenham havido o registro da intenção de recurso na fase correspondente.

9.11.6. Após declarado vencedor, desde que registrado a intenção em momento anterior conforme referenciado nos subitens anteriores, será estabelecido na plataforma o prazo para apresentação dos memoriais recursais e prazo de contrarrazões.

9.11.7. O **RECURSO ADMINISTRATIVO** poderá atacar qualquer ato decisório ou procedimento adotado pelo(a) Pregoeiro(a) ou pela autoridade competente a qual resultou em deliberação ao julgamento, durante todo o certame, não sendo meio adequado para impugnar regras do edital e seus anexos.

9.11.8. A recorrente a qual tiver intencionado em momento oportuno terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para apresentar os memoriais contendo as razões recursais, obrigatoriamente por meio de registro no sistema e, havendo imagens, ilustrações e demais informações que eventualmente não suportadas pela plataforma, também deverão ser enviados via e-mail constante do quadro resumo deste edital.

9.11.9. Protocoladas as razões recursais na plataforma, ficam os demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema e e-mail, no caso da situação anterior, em igual prazo, que começará a correr do momento do protocolo das razões recursais da Recorrente.

9.11.10. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vistas dos autos ou consultar as informações do certame disponíveis na própria plataforma eletrônica **COMPRASNET**.

9.11.11. Decorridos os prazos de apresentação de razões e contrarrazões, o(a) Pregoeiro(a) deverá analisar fundamentadamente os fatos e fundamentos arguidos pelo(s) recorrente(s), podendo, em sede de juízo de retratação:

9.11.11.1. reconsiderar, total ou parcialmente, a decisão recorrida, reformando-a; ou,

9.11.11.2. manter inalterada a decisão recorrida.

9.11.11.3. baixar em diligência os autos para fins de pronunciamento, solicitar informações, parecer técnicos ou demais informações da área técnica interessada/responsável e/ou jurídico para fins de proclamação de decisão, sobretudo quando o mérito recursal não versar sobre ato, decisão ou incumbência as quais não são de competência do(a) Pregoeiro(a).

9.11.12. Caso não haja a reconsideração total do ato ou decisão adotada, os memoriais de razões recursais deverão ser submetidos, depois de devidamente instruído pelo(a) Pregoeiro(a), à análise hierárquica superior para fins de decisão final, podendo a autoridade competente do procedimento:

9.11.12.1. decidir de pronto o mérito do recurso, segundo os documentos e informações contidas nos autos, como também os fundamentos da decisão do(a) Pregoeiro(a),

9.11.12.2. determinar prévia emissão de parecer da área técnica interessada e/ou jurídico para fins de decisão.

9.11.13. A não apresentação das razões referente à intenção de recurso registrada no sistema no prazo legal importa preclusão do direito de recurso, possibilitando, portanto, a adjudicação do objeto e homologação do certame.

9.11.14. A critério do(a) Pregoeiro(a) ou da autoridade superior, e considerando eventuais indícios de ilegalidades ou irregularidades no julgamento do certame apontados na própria intenção de recurso, poderá haver a análise de mérito do recurso independente da apresentação das respectivas razões (ou de sua apresentação fora do prazo legal), como mero exercício do direito constitucional de petição (art. 5º, XXXIV, "a", CRFB/1988).

9.11.15. Não cabe recurso adesivo por ocasião do exercício do direito de contrarrazoar.

9.11.16. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, sendo reaberta a Sessão Pública para fins de prosseguimento do certame e explanação dos atos decorrentes da decisão.

9.11.17. No caso de licitações com julgamento por item e/ou por grupo/ lote, a aceitação de intenção de recurso apenas suspenderá a tramitação do processo licitatório em relação ao(s) item(ns)/grupo/ lote(s) recorrido(s), inclusive quanto ao prazo de validade da proposta, o qual somente recomeçará a contar quando da decisão final da autoridade competente, sendo realizado o encerramento da sessão e adjudicação do objeto em face dos demais itens/grupos do objeto da licitação, através de adjudicação ou homologação parcial.

9.12. SUSPENSÃO E REABERTURA DA SESSÃO:

9.12.1. À Pregoeira é facultado, a qualquer momento, suspender a sessão mediante motivo devidamente justificado e marcar seu prosseguimento para outra ocasião, fazendo constar esta decisão na plataforma eletrônica. Neste caso, a sessão terá continuidade a qualquer dia e hora, ficando a cargo da Pregoeira realizar o devido agendamento prévio na plataforma do COMPRAS.GOV.BR (COMPRASNET).

9.12.2. A Pregoeira, a qualquer tempo, na análise das propostas de preços e seus ANEXOS, das amostras, quando houver, e dos documentos de habilitação, poderá solicitar outros documentos, pareceres técnicos e/ou suspender a sessão para realizar diligência a fim de obter melhores subsídios para as suas decisões. Neste caso, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e será reiniciada somente decorrida **24h (vinte e quatro horas)** após a comunicação do prosseguimento aos participantes, a qual serão informados na plataforma do COMPRAS.GOV.BR (COMPRASNET).

9.12.3. A Sessão Pública poderá ser REABERTA, em prazo não inferior a **24h (vinte e quatro horas)**, em relação ao(s) ITEM(NS) e/ou GRUPO/LOTE(S) do objeto que apresente os seguintes eventos, observada sempre a ordem classificatória da fase de lances:

- a) Julgamento favorável em sede de recurso administrativo que leve à anulação de atos da fase preparatória ou da própria Sessão Pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
- b) Constatado erro/impropriedade na aceitação e julgamento da proposta, ou no julgamento da habilitação, o certame restará retroagido aos procedimentos imediatamente anteriores ao instante do erro/impropriedade declarada;
- c) Licitante declarado vencedor que não assinar o instrumento contratual, não havendo CADASTRO DE RESERVA, sendo o certame retomado da fase de aceitação e julgamento das propostas;
- d) Microempresa - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e equiparadas com restrição da habilitação fiscal, social e trabalhista que, vencedora do certame, não comprove tal regularidade no prazo fixado neste Edital, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, sendo reiniciados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;
- e) Licitante vencedor que não mantenha as condições de participação e de habilitação até o momento da assinatura do instrumento contratual, sendo reiniciados os procedimentos de aceitação e julgamento das propostas.

9.12.4. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a Sessão reaberta, sendo devidamente registrados na plataforma eletrônica COMPRASNET a data e hora de tal reabertura, observados os seguintes meios:

- a) A convocação se dará por meio da plataforma eletrônica COMPRASNET ("CHAT" ou evento de reabertura) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;
- b) A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados cadastrais contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante mantê-los atualizados; e,
- c) A convocação para reabertura também será divulgada com antecedência por meio do Quadro de Avisos e Publicações e Portal de Licitações do TCE/CE, cabendo ao licitante acompanhar as informações e publicações contidas naquele canal de acesso.

9.12.5. A Sessão Pública reaberta será composta de todos os procedimentos e regras de processamento fixadas neste Edital, a depender apenas da fase em que os trabalhos serão retomados.

9.13. ENCERRAMENTO DA SESSÃO:

9.13.1. Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará os proponentes participantes, as Propostas de Preços e lances verbais sucessivos, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pela Pregoeira e sua Equipe de Apoio.

9.13.2. Ao final da sessão, caso não haja intenção de interposição de recurso e o preço final seja compatível com os preços de mercado previstos para a contratação, será feita pela autoridade competente a adjudicação do objeto desta licitação ao proponente declarado vencedor do certame e encerrada a reunião, após o que, o processo, devidamente instruído, será encaminhado:

- a) Para as publicações quanto resultados do certame, instrução do feito e deliberações quanto aos proclames de julgamento;
- b) À Assessoria Jurídica, para fins de análise e parecer jurídico;
- c) E depois à(s) autoridades(s) competentes para adjudicação e homologação e subsequente formalização de ARP/Contrato(s).

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. Ultrapassada a fase de recursos administrativos, a Pregoeira encerrará a sessão encaminhando os autos para a autoridade competente a qual adjudicará e homologará o objeto ao(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) for(em) considerada(s) vencedora(s) do certame.

10.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente poderá:

- a) Adjudicar e homologar o certame para produção de todos os efeitos de fato e de direito previstos na legislação;
- b) anular o certame, total ou parcialmente, em razão de ilegalidade, determinando o aproveitamento dos atos não viciados; ou,
- c) revogar o certame, total ou parcialmente, por razões de conveniência e oportunidade, à luz do interesse público primário tutelado.

10.3. A adjudicação e ou a homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

d) Não havendo homologação do certame após decorridos **60 (sessenta) dias** da data de abertura das propostas, fica(m) o(s) licitante(s) liberado(s) dos compromissos assumidos em sua(s) proposta(s).

11. DA(S) DOTAÇÃO(ÕES) ORÇAMENTÁRIA(S)

11.1. A despesa decorrente desta licitação correrá à conta dos recursos consignados no respectivo orçamento municipal em compatibilidade e adequação com a Lei Orçamentária Anual, o Plano Plurianual e a Lei de Diretrizes Orçamentárias, com as seguintes dotações orçamentárias:

- 15.01.10.302.0009.2.082 (Gestão dos Serviços de Atenção Especializada em Saúde) e
15.02.10.302.0009.2.088 (Gestão do Hospital Municipal Manuel Assunção Pires), Elemento de Despesa

3.3.90.30.00, Subelemento 3.3.90.30.07, Fontes de Recursos, 1500100200 (Receita de Impostos e Transferências Saúde e 1600000000 (Transferências SUS – Bloco de Manutenção.

12. PRAZO, CONDIÇÕES DA ENTREGA E LOCAL

12.1. DAS ORDENS DE COMPRAS: Os itens licitados/contratados serão entregues mediante expedição de ORDENS DE COMPRAS, por parte da administração ao licitante vencedor, que indicarão os quantitativos a serem entregues, de acordo com a conveniência e oportunidade administrativa, a necessidade e disponibilidade financeira da CONTRATANTE.

12.1.1. A ordem de compra emitida conterà os itens pretendidos e a respectiva quantidade, devendo ser entregue ao beneficiário do contrato no seu endereço físico, ou enviada via fac-símile ao seu número de telefone, ou ainda remetida via e-mail ao seu endereço eletrônico, cujos dados constem do cadastro municipal.

12.1.2. O detentor do contrato deverá entregar os itens solicitados na ordem de compra, oportunidade em que receberá o atesto declarando o fornecimento. Os itens serão entregues nas seguintes condições:

a) Conforme TERMO DE REFERÊNCIA, nos locais determinados pela Secretaria de Saúde Municipal de Aquiraz/CE, indicados na ordem de compra;

b) No prazo determinado no TERMO DE REFERÊNCIA, após o recebimento da ordem de compra.

12.1.3. O aceite dos itens pelo órgão recebedor não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade, qualidade ou disparidade com as especificações estabelecidas no anexo deste edital quanto aos itens entregues.

12.1.4. Os itens devem ser entregues conforme solicitados na ordem de compra, observando rigorosamente as especificações contidas no Edital, no TERMO DE REFERÊNCIA e observações constantes de sua proposta de preços, bem ainda às normas técnicas vigentes.

12.1.5. Para os itens objetos deste certame, deverá ser emitida fatura e nota fiscal em nome da Secretaria de Saúde do Município de Aquiraz/CE.

12.1.5.1. As informações necessárias para emissão da fatura e nota fiscal deverão ser requeridas junto à Secretaria de Saúde do Município de Aquiraz/CE.

12.1.6. No caso de constatação da inadequação do produto fornecido às normas e exigências especificadas neste edital, no contrato, na ordem de compra e/ou na proposta vencedora a administração os recusará, devendo ser de imediato ou no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas adequados às supracitadas condições, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis, na forma da lei e deste instrumento.

12.2. Os itens licitados/contratados deverão ser entregues, observando rigorosamente as especificações contidas neste edital, no contrato, na ordem de compra e/ou na proposta de preços vencedora, bem ainda às normas vigentes, assumindo o contratado a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes do fornecimento que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, e ainda:

a) A reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

b) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

- c) Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões quantitativas até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do artigo 125 da Lei Nº. 14.133/21;
- d) As entregas dos itens devem se efetuar de forma a não comprometer o funcionamento das atividades administrativas do Município de Aquiraz/CE.

13. DA FORMALIZAÇÃO DAS CONTRATAÇÕES

13.1. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL:

13.2. A Administração convocará o adjudicatário para assinatura, mediante correspondência meio eletrônico ou publicação no Quadro de Avisos e Publicações, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento da convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

13.4. O prazo de vigência da contratação será aquele estipulado no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

13.5. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

13.6. Incumbirá à Administração providenciar a publicação do extrato do contrato nos termos do parágrafo único art. 61 da Lei nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021.

14. DO PAGAMENTO E DEMAIS CONDIÇÕES DO OBJETO

14.1. As condições de pagamento, obrigações, detalhamentos e demais especificidades quanto ao objeto e não abordados na parte geral desse edital, serão aquelas constantes do TERMO DE REFERÊNCIA e seus anexos.

15. DAS SANÇÕES

15.1. Ficarão sujeitos às penalidades previstas na Lei nº 12.846/2013 aqueles que cometerem atos lesivos à administração pública, assim definidos, no tocante a licitações e contratos:

- a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
- b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
- e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública.

15.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que, com dolo ou culpa:

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- b.4) deixar de apresentar amostra;
- b.5) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a assinatura de tais instrumentos, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) recusar-se, sem justificativa, a assinar do contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- f) fraudar a licitação;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- h) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- i) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- j) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

15.3. Nos termos dos arts. 155, 156 e 162 da Lei 14.133/2021 e das disposições constantes do TERMO DE REFERÊNCIA, após regular Procedimento Administrativo de Apuração de Responsabilidade - PAAR, serão apenadas de acordo com a seguinte dosimetria, sem prejuízo das multas eventualmente previstas no TERMO DE REFERÊNCIA, das demais penalidades legais, assegurado a prévia e ampla defesa:

Ocorrência	Penalidade
a) Dar causa a inexecução parcial do objeto.	Advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave
b) Dar causa à inexecução parcial do objeto que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União pelo período de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave
c) Dar causa à inexecução total do objeto.	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União pelo período de 1 (um) ano a 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
d) Deixar de entregar documentação exigida para o certame.	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União pelo período de 1 mês a 6 meses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União pelo período de 2 (dois) meses a 1 (um) ano, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União pelo período de 3 (três) meses a 2 (dois) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
g) Ensejar o retardamento da execução do objeto ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado	Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União pelo período de 3 (três) meses a 1 (um) ano e 6 (seis) meses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
h) Apresentar declaração ou documentação falsa	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar,

exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do objeto	pelo período de 3 (três) a 6 (seis) anos
i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do objeto	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo período de 3 (três) a 6 (seis) anos
j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo período de 3 (três) a 6 (seis) anos
k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo período de 3 (três) a 6 (seis) anos
l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo período de 3 (três) a 6 (seis) anos.

15.4. Nas condutas previstas nas letras "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do item 15.3, quando justificada a imposição de penalidade mais grave, será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

15.5. PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO: As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório.

15.6. Para todo ato inconveniente ou ilícito que tenha indício de causar dano ou prejuízo a Administração Pública ou ao erário deverá inaugurar um procedimento administrativo de apuração dos fatos. Os casos ocorridos durante os procedimentos de contratação serão comunicados oficialmente e formalmente pela Pregoeira ou por qualquer outro servidor o qual presencie o cometimento do ato, o qual devem ser reportados à Assessoria Jurídica para a devida apuração.

15.7. As penalidades somente deixarão de ser aplicadas mediante comprovação, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação e/ou manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis à Administração.

15.8. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções à proponente, em decorrência de conduta vedada neste Pregão, as comunicações à proponente serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") declarado ou apresentado nos documentos do processo.

15.9. A proponente deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao SICAF e confirmar o recebimento das mensagens provenientes do município de Aquiraz/CE, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

15.10. Quando a ação ou omissão ensejar a prática de mais de uma infração, será aplicada a mais grave das penas cabíveis ou, se iguais, somente uma delas, mas aumentada, em qualquer caso, de 1/3 até metade, justificadamente, em decorrência da gravidade da conduta.

15.11. A penalidade resultante da aplicação do item anterior não poderá ser maior do que as penalidades consideradas cumulativamente.

15.12. O cometimento reiterado de atrasos injustificados dos prazos previstos para a execução do objeto poderá resultar no cancelamento do registro de preços do Fornecedor.

15.13. Será considerado em estado de reiterado cometimento de atrasos dos prazos o Fornecedor que incorrer no terceiro atraso injustificado, ao longo da vigência da Ata.

15.14. A multa, calculada na forma do Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei n. 14.133/2021.

15.15. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao Fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.



15.16. Se a garantia contratual exigida for prestada por seguradora, essa será notificada da abertura de processo de apuração de responsabilidade do qual possa resultar na aplicação da penalidade de multa ao Fornecedor.

15.17. O licitante ou o Adjudicatário será notificado para apresentar defesa prévia no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da notificação. Da decisão que aplicar as sanções de advertência, multas e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso administrativo no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação do ato.

15.18. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

15.19. A aplicação das sanções previstas de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, cumuladas ou não com multa, requererá a instauração de Procedimento Administrativo de Apuração de Responsabilidade - PAAR, a ser conduzido por comissão composta de no mínimo 2 (dois) servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o fornecedor para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

15.20. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o Fornecedor poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 dias úteis, contado da data da intimação.

15.21. Serão indeferidas pela Comissão de PAR, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

15.22. A prescrição da pretensão de aplicação das sanções ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será interrompida e suspensa na forma da Lei.

15.23. Excepcionalmente, desde que justificado pelo gestor da ata, no Procedimento Administrativo de Apuração de Responsabilidade - PAAR, o município poderá, ad cautelam, efetuar a retenção do valor da multa presumida, em conformidade com o instrumento convocatório, TERMO DE REFERÊNCIA, ou contrato, e instaurar de imediato o procedimento administrativo para apuração de responsabilidade por descumprimento, que deverá ter tramitação prioritária.

15.24. Todas as penalidades serão registradas, para efeito de publicidade, no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no cadastro Consolidado de Pessoa Jurídica do TCU, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas (CEIS), no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) e demais sistemas internos, no prazo máximo de 15 dias úteis, contado da data de aplicação da sanção.

15.25. No caso de provimento do recurso ou de reconsideração da decisão, os autos serão remetidos à Secretaria de Finanças para devolução ao fornecedor dos valores eventualmente retidos.

15.26. Os instrumentos de requerimentos, de defesas prévias e de recursos eventualmente interpostos pelos licitantes, adjudicatários e/ou por quaisquer interessados deverão ser instruídos com os documentos hábeis à prova das alegações neles contidas. Referidos documentos probatórios deverão ser apresentados em suas versões originais e/ou em versões conferidas com o original por servidores da Administração Pública, sob pena de, a critério exclusivo do município, não serem avaliados. Caso o fornecimento de cópias de documentos seja requerido ao município, as despesas correspondentes deverão ser ressarcidas previamente, em Documento de Arrecadação Municipal - DAM.

16. FRAUDE E CORRUPÇÃO

16.1. As proponentes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluída": esquematizar ou estabelecer um acordo entre duas ou mais proponentes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando a influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) "prática obstrutiva":

(1) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista neste subitem;

(2) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

16.2. A contratante, garantida a prévia defesa, aplicará as sanções administrativas pertinentes, previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, se comprovar o envolvimento de representante da empresa ou da pessoa física contratada em práticas corruptas, fraudulentas, conluídas ou coercitivas, no decorrer da licitação ou na execução do contrato financiado por organismo financeiro multilateral, sem prejuízo das demais medidas administrativas, criminais e cíveis.

17. DOS ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES, DILIGÊNCIAS, REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

DAS SOLICITAÇÕES DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÕES

17.1. Qualquer pessoa física ou jurídica poderá, no prazo de até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das Propostas de Preços, solicitar esclarecimento e ou impugnar o ato convocatório deste Pregão.

17.2. Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração aquele que não o fizer dentro do prazo fixado neste subitem, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

17.3. Impugnação feita tempestivamente pelo proponente não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

17.4. Somente serão aceitas solicitações de esclarecimentos, providências ou impugnações mediante petição em meio digital, bem como, acompanhados dos documentos comprobatórios a demandante, desde que devidamente protocolados via e-mail, informado no quadro de resumo deste edital, que preencham os seguintes requisitos:

17.4.1. O endereçamento a Pregoeira da Prefeitura de AQUIRAZ;

17.4.2. A identificação precisa e completa do autor e seu representante legal (acompanhado dos documentos comprobatórios) se for o caso, contendo o nome, prenome, estado civil, profissão, domicílio, número do documento de identificação, devidamente datada e assinada dentro do prazo editalício;

17.4.3. O fato e o fundamento jurídico de seu pedido, indicando quais os itens ou subitens discutidos;

17.4.4. O pedido, com suas especificações;

17.5. A proponente deverá juntar cópia do ato constitutivo, bem como, documento de identificação (com foto) válido na forma da Lei do responsável legal pela mesma e, ainda, deverá apresentar prova de mandato, se for o caso.

17.6. A Pregoeira poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos.

17.6.1. Caberá a Pregoeira decidir e divulgar em sítio eletrônico oficial no prazo de até **03 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

17.6.2. A resposta do Município de AQUIRAZ - CE será disponibilizada a todos os interessados mediante afixação de cópia da íntegra do ato proferido pela Administração no sítio virtual: <https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/>.

17.6.3. O aditamento prevalecerá sempre em relação ao que for aditado.

17.6.4. Acolhida a petição de impugnação contra o ato convocatório que importe em modificação dos termos do edital será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das Propostas de Preços.

17.6.5. Qualquer modificação neste edital será divulgada pela mesma forma que se deu ao texto original.

DILIGÊNCIA, REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

17.7. DILIGÊNCIA: Em qualquer fase do procedimento licitatório, a Pregoeira ou a autoridade superior, poderá promover diligências no sentido de obter esclarecimentos, confirmar informações ou permitir sejam sanadas falhas formais de documentação que complementem a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da Proposta ou da Habilitação, fixando o prazo para a resposta.

17.7.1. Os proponentes notificados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Pregoeira, sob pena de desclassificação/inabilitação.

17.8. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO: A autoridade competente para adjudicar/homologar o procedimento licitatório poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendidos o interesse público, sem comprometimento da segurança e do regular funcionamento da administração.

18.2. Os casos omissos poderão ser resolvidos pela Pregoeira durante a sessão e pela(s) autoridade(s) competente(s), em outros casos, mediante aplicação do Decreto Municipal Nº 067, de 23 de agosto de 2023, da PREFEITURA MUNICIPAL DE AQUIRAZ e a Lei n.º 14.133/2021 de 1º de abril de 2021.

18.3. Nenhuma indenização será devida às proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente edital, nem em relação às expectativas de contratações dela decorrentes.

18.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia de início de contagem e inclui-se o dia do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Município, exceto quando for expressamente estabelecido em contrário.

18.5. Os avisos de prosseguimento das sessões, a decisão sobre os recursos interpostos, a Anulação ou revogação serão feitos aos interessados mediante publicação no Quadro de Avisos e Publicações da Prefeitura Municipal de Aquiraz, conforme disposto na Lei Orgânica do Município e no "chat" do www.compras.gov.br.

18.6. Quaisquer informações poderão ser obtidas das 08:00h às 12:00h, na sede da Comissão de Pregões da Prefeitura de Aquiraz, situada na Rua da Integração, S/N, Centro, Aquiraz/CE, CEP: 61.700-000 ou através do telefone 85 4062.8090 (ramal 9184).

18.7. O referido edital e seus ANEXOS estão disponíveis no seguinte sítio virtual: <https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br>, nos termos da IN 04/2015-TCM/CE.

18.8. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente edital será competente o Foro da Comarca de Aquiraz - CE.

Aquiraz/CE, 14 de março de 2024.


MARIA BRENA ALVES DOS SANTOS
PREGOEIRA DO MUNICÍPIO

ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Nº 2024.01.11.02 - SECRETARIA DE SAÚDE.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE AQUIRAZ/CE.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO (ART.18º, §1º, INCISO I DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A necessidade da contratação de fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender as demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE é fundamental para garantir a oferta de alimentação adequada e de qualidade para uma população vulnerável e em situação de cuidado.

Saúde Pública e Bem-Estar Social:

O fornecimento de alimentos de qualidade é essencial para a recuperação e manutenção da saúde dos pacientes internados no Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP), bem como para promover o bem-estar dos acompanhantes e funcionários.

Nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), a alimentação é parte integrante do cuidado com os pacientes em tratamento de transtornos mentais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e a eficácia dos tratamentos.

Garantia da Nutrição Adequada:

A alimentação adequada é um dos pilares da recuperação e da manutenção da saúde, especialmente para indivíduos em situação de enfermidade ou com necessidades específicas, como é o caso dos pacientes do HGMAP e dos usuários dos CAPS.

A oferta de uma variedade de gêneros alimentícios de qualidade contribui para suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e usuários, promovendo uma recuperação mais rápida e eficaz.

Segurança Alimentar e Controle de Qualidade:

A contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para estas instituições requer um cuidadoso processo de seleção, visando garantir a segurança alimentar dos alimentos oferecidos, bem como o cumprimento das normas sanitárias e de qualidade.

O controle de qualidade dos alimentos fornecidos é essencial para prevenir a ocorrência de problemas de saúde relacionados à alimentação, garantindo a integridade física e mental dos beneficiários.

Impacto na Eficiência dos Serviços de Saúde:

Uma alimentação adequada e de qualidade contribui para a redução do tempo de internação e para a prevenção de complicações decorrentes da desnutrição ou de dietas inadequadas.

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



Além disso, a oferta de alimentação saudável pode promover a satisfação dos pacientes, acompanhantes e funcionários, refletindo positivamente na qualidade dos serviços prestados e na imagem institucional do HGMAP e dos CAPS.

Portanto, a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios para o Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e para os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE é uma medida essencial para garantir o atendimento das necessidades nutricionais e o bem-estar da população atendida, refletindo o interesse público na promoção da saúde e no cuidado com os indivíduos em situação de vulnerabilidade e enfermidade.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO II DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021):

Numero do item/objeto/classe no Plano de Contratação Anual – PCA 2024:

PCA - 07911696000157-0-000013/2024 / 2352 / Secretaria Municipal de Saúde /

ID PCA PNCP: 07911696000157-0-000013/2024.

2352 - Secretaria Municipal de Saúde.

ID do item no PCA: **09 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - CENTROS DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS)**

Classe/ Grupo: 66 - Fornecimento de Gêneros Alimentícios

ID do item no PCA: **85 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HOSPITAL MANOEL ASSUNÇÃO PIRES (HGMAP)**

Classe/ Grupo: 66 - Fornecimento de Gêneros Alimentícios

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18º, §1º, INCISO III DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

a) Requisitos da contratação:

Acordo com o Art. 18º, §1º, Inciso III da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, os requisitos da contratação para o fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender às demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE devem ser cuidadosamente delineados, considerando a importância e especificidades dessas instituições de saúde. Abaixo estão os requisitos essenciais a serem considerados:

- **Qualidade dos Alimentos:** Os gêneros alimentícios fornecidos devem atender a padrões de qualidade reconhecidos e estar em conformidade com as regulamentações sanitárias vigentes. Deve-se garantir que os alimentos fornecidos sejam frescos, saudáveis e adequados para consumo humano, considerando as necessidades nutricionais dos pacientes, acompanhantes e funcionários. Devem estar acondicionados em embalagens íntegras, sem a presença de elementos estranhos, manchas ou odor não característicos. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Hortifrúti com maturação adequada, frescos e íntegros. O tamanho dos gêneros deve atender à especificação (tamanho médio). As carnes, aves e peixes devem estar congelados, em embalagens lacradas e rotuladas (SIF, origem e validade) e corresponder ao tipo de corte solicitado, apresentando

odor e coloração característicos. Além disso, os requisitos da contratação para o fornecimento de Gêneros Alimentícios devem ser orientados pela busca da excelência na qualidade dos alimentos, pela diversidade e regularidade no fornecimento, pela garantia da segurança alimentar e pela eficiência na gestão dos recursos públicos, visando atender de forma adequada e responsável às demandas de saúde da população atendida pelo HGMAP e pelos CAPS de Aquiraz-CE.

- Variedade e Diversidade de Produtos: A contratação deve contemplar uma variedade de gêneros alimentícios para garantir uma alimentação balanceada e adequada às diferentes necessidades dietéticas dos beneficiários, levando em conta possíveis restrições alimentares e preferências individuais.
- Quantidade e Regularidade no Fornecimento: Deve ser assegurado o fornecimento regular e contínuo dos gêneros alimentícios, de modo a atender à demanda do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) de forma eficiente e oportuna. A quantidade dos alimentos fornecidos deve ser suficiente para suprir as necessidades diárias dos pacientes, acompanhantes e funcionários, considerando possíveis variações sazonais na demanda.
- Logística e Condições de Armazenamento: O fornecedor deve possuir infraestrutura adequada para o armazenamento e transporte dos alimentos, garantindo sua integridade e qualidade desde o local de produção até o ponto de entrega nos estabelecimentos de saúde. As condições de armazenamento devem estar em conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos, visando prevenir contaminações e assegurar a segurança alimentar dos beneficiários. Bem como a data e horário do recebimento e da reposição ou troca: A entrega dos gêneros deve ocorrer na data estabelecida pela Unidade, ou seja, no horário comercial, ou de preferência de 08:00 às 15:00 horas para uma melhor organização setorial e avaliação dos produtos entregues. A reposição ou troca, quando necessária, deve ocorrer em até 24h após a entrega. O veículo deve ser tipo baú fechado, sendo refrigerado para as carnes e laticínios, apresentando condições adequadas de higiene e manutenção. O entregador deve estar com uniforme completo e limpo e apresentar asseio pessoal.
- Preços Competitivos e Transparência Financeira: Os preços dos gêneros alimentícios devem ser competitivos e compatíveis com o mercado, garantindo a utilização eficiente dos recursos públicos. A contratação deve ser pautada pela transparência e pela prestação de contas, assegurando a adequada aplicação dos recursos financeiros destinados à aquisição de alimentos para o HGMAP e os CAPS de Aquiraz-CE.

Em suma, os requisitos da contratação para o fornecimento de Gêneros Alimentícios devem ser orientados pela busca da excelência na qualidade dos alimentos, pela diversidade e regularidade no fornecimento, pela garantia da segurança alimentar e pela eficiência na gestão dos recursos públicos, visando atender de forma adequada e responsável às demandas de saúde da população atendida pelo HGMAP e pelos CAPS de Aquiraz-CE.

b) Requisitos de habilitação:

Características gerais do fornecedor:

Para a habilitação no fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender às demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE, os requisitos devem ser cuidadosamente delineados de acordo com o Art. 18º, §1º, Inciso III da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021. Abaixo estão os principais requisitos para a habilitação dos fornecedores:

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

Regularidade Fiscal e Trabalhista: Comprovação da regularidade fiscal perante a Receita Federal, a Secretaria da Fazenda do Estado e a Prefeitura Municipal de Aquiraz. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) que ateste a inexistência de débitos trabalhistas junto à Justiça do Trabalho.

Regularidade Jurídica e Documental: Registro comercial, no caso de empresa individual, Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, Documento de eleição de seus administradores, quando aplicável e Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

Capacidade Técnica e Operacional: Comprovação da capacidade técnica para o fornecimento de gêneros alimentícios em grande escala, considerando as demandas do HGMAP e dos CAPS. Estrutura operacional adequada para o armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, garantindo sua qualidade e integridade até o ponto de entrega.

Qualidade dos Produtos: Apresentação de laudos e certificados que atestem a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios oferecidos, garantindo que estão em conformidade com as normas sanitárias e regulamentações vigentes.

Preços Competitivos: Apresentação de proposta de preços competitiva e condizente com o mercado, assegurando a utilização eficiente dos recursos públicos e proporcionando uma relação custo-benefício favorável para a administração pública.

Experiência e Referências: Apresentação de experiência prévia e referências de fornecimentos similares para instituições de saúde ou órgãos públicos, demonstrando a capacidade de atendimento das demandas específicas do HGMAP e dos CAPS.

Compromisso com a Sustentabilidade: Comprometimento com práticas sustentáveis, como a utilização de embalagens biodegradáveis, o incentivo à agricultura familiar e a redução do desperdício de alimentos, alinhando-se aos princípios de responsabilidade socioambiental.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA (ART.18º, §1º, INCISO IV DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Considerando que a dieta hospitalar é crucial para garantir o fornecimento de nutrientes aos pacientes internados, preservando ou recuperando seu estado nutricional, é fundamental estender essa preocupação também aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS). A qualidade dos alimentos, o cuidado no preparo e a atenção à quantidade servida em cada refeição são premissas básicas da alimentação hospitalar individualizada.

Para alguns pacientes, especialmente aqueles em tratamento nos CAPS, o período de internação pode ser duradouro e desafiador. Por essa razão, é de suma importância oferecer refeições saudáveis, saborosas e agradáveis, contribuindo não apenas para sua recuperação física, mas também para sua saúde mental e emocional durante o processo terapêutico.

Assim como cada organismo é único, cada dieta hospitalar também precisa ser personalizada. É imprescindível levar em consideração o contexto individual de cada paciente, compreendendo suas necessidades, restrições e preferências alimentares para promover uma recuperação eficaz.

A garantia de uma dieta individualizada, adaptada de acordo com esses pontos, aliada à qualidade dos alimentos e ao cuidado no preparo das refeições, são práticas essenciais que contribuem significativamente para a saúde, o bem-estar e a qualidade de vida dos pacientes atendidos tanto no HGMAP quanto nos CAPS. A estimativa das quantidades de refeições, levando em consideração os parâmetros descritos, ressalta a importância de um fornecimento consistente e adequado para atender às necessidades nutricionais e terapêuticas dos pacientes em ambas as instituições de saúde.

LOTE 01 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS I									
ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	ACHOCOLATADO - EM PÓ INSTANTÂNEO, SOLÚVEL, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN E CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. REFIL ECONÔMICO. EMBALAGEM: ALUMINIZADA PACOTE COM NO MÍNIMO. 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	25,00	54,17	79,17	300,00	650,00	950,00
2	CATMAT 66	AMIDO DE MILHO ADICIONADO DE AÇÚCAR, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, CAIXA COM 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	66,67	41,67	108,33	800,00	500,00	1300,00
3	CATMAT 66	AVEIA EM FLOCOS FINOS COMPOSTO POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRA ALIMENTAR E BETAGLUCANA, EMBALADOS EM CAIXAS OU LATAS COM NO MÍNIMO 200 GRS. - AVEIA FINA CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	66,67	58,33	125,00	800,00	700,00	1500,00
5	CATMAT 66	FARINHA DE AVEIA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINEIRAIS. EMBALAGEM 165G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	12,50	54,17	66,67	150,00	650,00	800,00
6	CATMAT 66	FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA	LATA	62,50	33,33	95,83	750,00	400,00	1150,00



		ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.							
7	CATMAT 66	FARINHA LÁCTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTE DE PREPARO ESTANTÂNEO. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 360G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	33,33	41,67	75,00	400,00	500,00	900,00
8	CATMAT 66	FLOCOS DE CEREAIS, TRIGO, CEVADA, AVEIA EM LATA MÍNIMO DE 360 G COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	25,00	41,67	66,67	300,00	500,00	800,00
9	CATMAT 66	GELATINA - GELATINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES GELATINA, SAL, VITAMINAS C, E, A, REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SÓDIO, EDULCORANTE NATURAL: MANITOL, ACIDULANTE: ÁCIDO FUMÁRICO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS: BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. ADVERTÊNCIA NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE AÇÚCAR. CAIXA COM 20 GRAMAS. SABORES VARIADOS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	6,25	34,38	40,63	75,00	412,50	487,50
10	CATMAT 66	COLORÍFICO - SEM SAL (COLORAU), À BASE DE FUBÁ E URUCUM, PACOTE DE 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	250,00	16,67	266,67	3000,00	200,00	3200,00
11	CATMAT 66	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	62,50	45,83	108,33	750,00	550,00	1300,00
12	CATMAT 66	FARINHA DE MANDIOCA - COMUM, FINA, TIPO 1, PRODUTO TORRADO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA, EMPACOTADO INDIVIDUALMENTE EM UNIDADES DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	208,33	33,33	241,67	2500,00	400,00	2900,00

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



13	CATMAT 66	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, PIRÓFOSFATO ACIDO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO). CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	54,17	33,33	87,50	650,00	400,00	1050,00
14	CATMAT 66	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, VITAMINAS; A, B1, B2, B6, ZINCO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	54,17	29,17	83,33	650,00	350,00	1000,00
16	CATMAT 66	FÉCULA DE MANDIOCA, TIPO 01, BRANCA, FINA E SECA (GOMA PARA TAPIOCA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	54,17	29,17	83,33	650,00	350,00	1000,00
17	CATMAT 66	SAL REFINADO, COMPOSTO DE CRISTAIS BRANCOS. COM GRANULAÇÃO UNIFORME, FINO. COM ANTI - UMECTANTE. CONTENDO SAL DE IODO NÃO TÓXICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE FEDERAL ESPECÍFICA. LIVRE DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	50,00	13,75	63,75	600,00	165,00	765,00
18	CATMAT 66	MASSA DE MILHO FLOCÃO - PRÉ COZIDO, 100 % NATURAL, SEM SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, INVOLADOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	125,00	87,50	212,50	1500,00	1050,00	2550,00
19	CATMAT 66	FARINHA DE ROSCA. FINA (IDEAL PARA PREPARAR EMPANADOS) QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	12,50	2,92	15,42	150,00	35,00	185,00



20	CATMAT 66	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS DESTINAM-SE A SER EMPREGADOS NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. DEVERÁ APRESENTAR: CREME CLARO, CARACTERÍSTICO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO". E CONSTAR A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "MANTENHA À TEMPERATURA INFERIOR A 10°C OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNNPA N° 38, DE 1977, EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	33,33	4,58	37,92	400,00	55,00	455,00
21	CATMAT 66	FERMENTO QUÍMICO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	8,33	4,58	12,92	100,00	55,00	155,00

LOTE 02 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS II (GRÃOS E CEREAIS)

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	416,67	91,67	508,33	5000,00	1100,00	6100,00
2	CATMAT 66	ARROZ INTEGRAL, POLIDO, TIPO 1 INTEGRAL, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	125,00	12,50	137,50	1500,00	150,00	1650,00



3	CATMAT 66	FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 - ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	166,67	37,50	204,17	2000,00	450,00	2450,00
4	CATMAT 66	FEIJÃO DE CORDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TIPO 1- ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	166,67	37,50	204,17	2000,00	450,00	2450,00
5	CATMAT 66	FEIJÃO PRETO - TIPO 1. ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	41,67	9,17	50,83	500,00	110,00	610,00

LOTE 03 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS III (MASSAS)

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	





1	CATMAT 66	MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	41,67	108,33	150,00	500,00	1300,00	1800,00
2	CATMAT 66	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	25,00	58,33	83,33	300,00	700,00	1000,00
3	CATMAT 66	MACARRÃO PENNE INTEGRAL - MACARRÃO PENNE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	25,00	35,42	60,42	300,00	425,00	725,00
4	CATMAT 66	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	41,67	35,42	77,08	500,00	425,00	925,00
5	CATMAT 66	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	312,50	41,67	354,17	3750,00	500,00	4250,00

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



6	CATMAT 66	MACARRÃO TIPO PARAFUSO À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	83,33	33,33	116,67	1000,00	400,00	1400,00
7	CATMAT 66	MASSA PARA LASANHA - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 500G.	PACOTE	16,67	16,67	33,33	200,00	200,00	400,00

LOTE 04 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS IV (GRÃOS E SEMENTES)

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	GRANOLA, SEM ADOÇANTES. EMBALAGEM DE 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	20,83	10,00	30,83	250,00	120,00	370,00
2	CATMAT 66	SEMENTE DE LINHAÇA. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	8,33	8,33	16,67	100,00	100,00	200,00
3	CATMAT 66	SEMENTE DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA), EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	8,33	3,75	12,08	100,00	45,00	145,00

LOTE 05 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS V (CAFÉ, AÇÚCAR E ADOÇANTE)

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	AÇÚCAR CRISTAL, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	166,67	66,67	233,33	2000,00	800,00	2800,00
2	CATMAT 66	AÇÚCAR DEMERARA DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM 1KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ	KG	31,25	0	31,25	375,00	0	375,00



		SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE.							
3	CATMAT 66	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE STÉVIA (100% STÉVIA), CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 ML, FRASCO CONTA GOTAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	41,67	16,67	58,33	500,00	200,00	700,00
4	CATMAT 66	CAFÉ - TORRADO MOÍDO A VÁCUO, EMBALAGEM DE 250GR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. COM SELO DE PUREZA ABIC.	PACOTE	333,33	125,00	458,33	4000,00	1500,00	5500,00

LOTE 06- POLPAS DE DIETA

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR ACEROLA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	KG	29,17	60,42	89,58	350,00	725,00	1075,00
2	CATMAT 66	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR GOIABA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	KG	33,33	60,42	93,75	400,00	725,00	1125,00
3	CATMAT 66	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MANGA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	KG	16,67	60,42	77,08	200,00	725,00	925,00
4	CATMAT 66	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MARACUJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	KG	33,33	60,42	93,75	400,00	725,00	1125,00
5	CATMAT 66	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	KG	16,67	60,42	77,08	200,00	725,00	925,00
8	CATMAT 66	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR AMEIXA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	KG	8,33	60,42	68,75	100,00	725,00	825,00
12	CATMAT 66	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJU, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	KG	29,17	60,42	89,58	350,00	725,00	1075,00

LOTE 07- GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES)

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	



1	CATMAT 66	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA N.º 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	BANDEJA KG	833,33	54,17	887,50	10000,00	650,00	10650,00
2	CATMAT 66	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	916,67	62,50	979,17	11000,00	750,00	11750,00
3	CATMAT 66	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	KG	5,00	2,50	7,50	60,00	30,00	90,00

LOTE 08 - GÊNEROS PERECÍVEIS II (PEIXES)

ITEM	CÓDIGO CATMAT/CATSER	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		TOTAL	QUANTIDADE		TOTAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	



1	CATMAT 66	PEIXE CONGELADO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	KG	250,00	0	250,00	3000,00	0	3000,00
2	CATMAT 66	FILE DE PESCADO, CONGELADO, SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003, ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLASTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20 KG DO PRODUTO.	KG	83,33	29,17	112,50	1000,00	350,00	1350,00

LOTE 9 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS)

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	



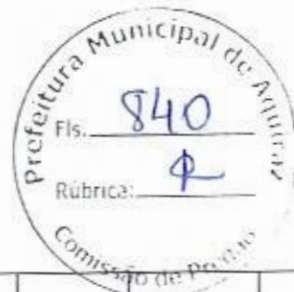
1	CATMAT 66	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	KG	583,33	58,33	641,67	7000,00	700,00	7700,00
2	CATMAT 66	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	KG	208,33	0	208,33	2500,00	0	2500,00
4	CATMAT 66	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	20,83	22,92	43,75	250,00	275,00	525,00



5	CATMAT 66	<p>CARNE BOVINA DE 1ª – TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	416,67	37,50	454,17	5000,00	450,00	5450,00
6	CATMAT 66	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	KG	250,00	0	250,00	3000,00	0	3000,00



7	CATMAT 66	FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	KG	145,83	0	145,83	1750,00	0	1750,00
8	CATMAT 66	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME	KG	250,00	41,67	291,67	3000,00	500,00	3500,00



		E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.							
9	CATMAT 66	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	KG	312,50	20,83	333,33	3750,00	250,00	4000,00

LOTE 10- GÊNEROS PERECÍVEIS IV (SUÍNOS)

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	LINGUIÇA CALABRESA - 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO,	KG	50,00	25,00	75,00	600,00	300,00	900,00



		PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.							
2	CATMAT 66	LINGUIÇA TOSCANA - 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	KG	83,33	25,00	108,33	1000,00	300,00	1300,00
3	CATMAT 66	COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	KG	33,33	15,83	49,17	400,00	190,00	590,00
4	CATMAT 66	CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MÁXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO	KG	41,67	11,67	53,33	500,00	140,00	640,00



		ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.							
5	CATMAT 66	PAIO PARA FEUOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	KG	12,50	11,67	24,17	150,00	140,00	290,00
6	CATMAT 66	BACON. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	KG	20,83	6,67	27,50	250,00	80,00	330,00



7	CATMAT 66	CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	KG	208,33	20,83	229,17	2500,00	250,00	2750,00
8	CATMAT 66	SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	PACOTE	4,17	16,67	20,83	50,00	200,00	250,00
9	CATMAT 66	PERNIL SUINO EM CUBOS - CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 30GM. EMBALAGEM A VÁCUO TERMO FORMADO EM FILME DE ALTA BARREIRA PET + PE PACOTE DE 1000GM COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE SIE OU SIF. VALIDADE DO PRODUTO MÍNIMA DE UM ANO	KG	5,00	0	5,00	60,00	0	60,00

LOTE 11 - HORTIFRUTI

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODORE, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	41,67	0	41,67	500,00	0	500,00
2	CATMAT 66	ACEROLA MADURA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODORE, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	83,33	0	83,33	1000,00	0	1000,00
3	CATMAT 66	ACELGA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODORE, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	41,67	0	41,67	500,00	0	500,00



5	CATMAT 66	ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	16,67	20,83	37,50	200,00	250,00	450,00
6	CATMAT 66	ABACAXI (MÉDIO), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 A 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO.	UNIDADE	83,33	20,83	104,17	1000,00	250,00	1250,00
7	CATMAT 66	ALHO – ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUBGRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	166,67	10,00	176,67	2000,00	120,00	2120,00
8	CATMAT 66	AMEIXA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	KG	16,67	16,67	33,33	200,00	200,00	400,00
9	CATMAT 66	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	50,00	25,00	75,00	600,00	300,00	900,00
11	CATMAT 66	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	50,00	25,00	75,00	600,00	300,00	900,00
12	CATMAT 66	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	KG	145,83	39,17	185,00	1750,00	470,00	2200,00
13	CATMAT 66	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	31,25	25,00	56,25	375,00	300,00	675,00
14	CATMAT 66	CEBOLA PERA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	145,83	50,00	195,83	1750,00	600,00	2350,00



15	CATMAT 66	CENOURA GRAUDA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	145,83	50,00	195,83	1750,00	600,00	2350,00
16	CATMAT 66	CHEIRO-VERDE - COENTRO E CEBOLINHA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. PAR DE NO MÍNIMO 100G	PAR	312,50	112,50	425,00	3750,00	1350,00	5100,00
17	CATMAT 66	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MADURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE.	KG	83,33	25,00	108,33	1000,00	300,00	1300,00
18	CATMAT 66	GOIABA DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	83,33	50,00	133,33	1000,00	600,00	1600,00
19	CATMAT 66	JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	41,67	18,33	60,00	500,00	220,00	720,00
20	CATMAT 66	COUVE-FLOR 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	16,67	0	16,67	200,00	0	200,00
22	CATMAT 66	LARANJA - PERA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	KG	83,33	62,50	145,83	1000,00	750,00	1750,00
23	CATMAT 66	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	8,33	6,25	14,58	100,00	75,00	175,00
24	CATMAT 66	MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	20,83	39,58	60,42	250,00	475,00	725,00
25	CATMAT 66	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	10,00	37,50	47,50	120,00	450,00	570,00
26	CATMAT 66	MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	83,33	62,50	145,83	1000,00	750,00	1750,00



27	CATMAT 66	MARACUJÁ DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	83,33	25,00	108,33	1000,00	300,00	1300,00
28	CATMAT 66	MELÂNCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	62,50	37,50	100,00	750,00	450,00	1200,00
29	CATMAT 66	MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	50,00	29,17	79,17	600,00	350,00	950,00
30	CATMAT 66	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	58,33	31,25	89,58	700,00	375,00	1075,00
33	CATMAT 66	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE.	KG	16,67	9,17	25,83	200,00	110,00	310,00
34	CATMAT 66	PERA - CARACTERÍSTICAS: PERA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	20,83	50,00	70,83	250,00	600,00	850,00
35	CATMAT 66	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	KG	20,83	0	20,83	250,00	0	250,00
36	CATMAT 66	MANGA ROSA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	KG	8,33	0	8,33	100,00	0	100,00
37	CATMAT 66	COCO VERDE - IN NATURA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	UNIDADE	31,25	0	31,25	375,00	0	375,00
38	CATMAT 66	BRÓCOLIS (VEGETAL VERDE, VIÇOSO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO)	KG	16,67	0	16,67	200,00	0	200,00
39	CATMAT 66	QUIABO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	KG	2,50	0	2,50	30,00	0	30,00



40	CATMAT 66	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO	KG	2,50	0	2,50	30,00	0	30,00
41	CATMAT 66	REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR. DE COLHEITA RECENTE.	KG	66,67	50,00	116,67	800,00	600,00	1400,00
42	CATMAT 66	TOMATE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	KG	104,17	50,00	154,17	1250,00	600,00	1850,00
43	CATMAT 66	HORTELÃ - FRESCO EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS POR MAÇO.	MAÇO	10,00	0	10,00	120,00	0	120,00
44	CATMAT 66	TANGERINA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	KG	12,50	45,83	58,33	150,00	550,00	700,00

LOTE 12- ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	31,25	7,92	39,17	375,00	95,00	470,00
2	CATMAT 66	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	75,00	56,25	131,25	900,00	675,00	1575,00
3	CATMAT 66	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO	UNIDADE	9,17	0	9,17	110,00	0	110,00



		INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.							
4	CATMAT 66	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÊM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	262,50	27,50	290,00	3150,00	330,00	3480,00
5	CATMAT 66	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	62,50	27,50	90,00	750,00	330,00	1080,00

LOTE 13 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS II

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, POTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	8,33	5,83	14,17	100,00	70,00	170,00
2	CATMAT 66	ERVILHA, INGREDIENTES BÁSICOS: ERVILHAS, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. LATA COM 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	58,33	5,83	64,17	700,00	70,00	770,00
3	CATMAT 66	SARDINHA - SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL: LATAS DE PESO LÍQUIDO DE 250G E PESO DRENADO DE 165G. 1ª QUALIDADE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	4,17	0	4,17	50,00	0	50,00
4	CATMAT 66	MILHO VERDE, INGREDIENTES BÁSICOS: MILHO VERDE, AÇÚCAR, ÁGUA E SAL, UNIDADE FORNECIMENTO: LATA COM 200G. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	66,67	6,25	72,92	800,00	75,00	875,00
5	CATMAT 66	MOLHO DE SOJA - OBTIDO ATRAVÉS DA FERMENTAÇÃO 100 % NATURAL DA SOJA CONTENDO COR E SABOR ACENTUADO, FRASCO COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	20,83	11,67	32,50	250,00	140,00	390,00

LOTE 14- LATICÍNIOS E SIMILARES

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	



1	CATMAT 66	CREME DE LEITE, CONTENDO CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	66,67	47,92	114,58	800,00	575,00	1375,00
3	CATMAT 66	IOGURTE NATURAL INTEGRAL COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	125,00	250,00	375,00	1500,00	3000,00	4500,00
4	CATMAT 66	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	41,67	0	41,67	500,00	0	500,00
6	CATMAT 66	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	25,00	22,08	47,08	300,00	265,00	565,00
7	CATMAT 66	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	20,83	6,25	27,08	250,00	75,00	325,00
8	CATMAT 66	MAIONESE ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	20,83	20,83	41,67	250,00	250,00	500,00
9	CATMAT 66	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LIPÍDIOS. EMBALADO EM POTES DE MINÍMIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	108,33	39,58	147,92	1300,00	475,00	1775,00
10	CATMAT 66	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	83,33	112,50	195,83	1000,00	1350,00	2350,00
11	CATMAT 66	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE 50G.	PACOTE	8,33	16,67	25,00	100,00	200,00	300,00



12	CATMAT 66	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	133,33	70,83	204,17	1600,00	850,00	2450,00
13	CATMAT 66	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	166,67	75,00	241,67	2000,00	900,00	2900,00
14	CATMAT 66	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PÍROFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	166,67	75,00	241,67	2000,00	900,00	2900,00
15	CATMAT 66	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	31,25	37,50	68,75	375,00	450,00	825,00

LOTE 15 - DESIDRATADOS

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	FOLHA DE LOURO. EM FOLHAS SECAS; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS; DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 05 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	8,33	6,67	15,00	100,00	80,00	180,00
2	CATMAT 66	ORÉGANO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 05 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90%	UNIDADE	16,67	11,67	28,33	200,00	140,00	340,00



		(NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.							
3	CATMAT 66	MANJERICÃO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 10 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	12,50	7,50	20,00	150,00	90,00	240,00
4	CATMAT 66	SALSA DESIDRATADA, EM FOLHAS SECAS, OBTIDA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 10 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	16,67	7,50	24,17	200,00	90,00	290,00
6	CATMAT 66	CANELA EM PÓ, EMBALAGEM 50 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	8,33	12,50	20,83	100,00	150,00	250,00
7	CATMAT 66	AÇAFRÃO - EM PÓ; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; DE COLORAÇÃO PRÓPRIA; COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO MÍNIMO DE 35 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	16,67	7,50	24,17	200,00	90,00	290,00
8	CATMAT 66	CHÁ DE CAMOMILA ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	41,67	41,67	83,33	500,00	500,00	1000,00
9	CATMAT 66	CHÁ DE HORTELÃ ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS, COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	41,67	41,67	83,33	500,00	500,00	1000,00
10	CATMAT 66	CHÁ DE ERVA-DOCE ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	41,67	41,67	83,33	500,00	500,00	1000,00



11	CATMAT 66	CHÁ DE BOLDO ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	41,67	10,00	51,67	500,00	120,00	620,00
12	CATMAT 66	CHÁ ERVA CIDREIRA ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	41,67	41,67	83,33	500,00	500,00	1000,00

LOTE 16 - SUCOS E REFRIGERANTES

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
2	CATMAT 66	REFRIGERANTE DE GUARANÁ - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE GUARANÁ, AROMA NATURAL DE GUARANÁ. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	2,50	8,33	10,83	30,00	100,00	130,00
3	CATMAT 66	REFRIGERANTE A BASE DE COLA - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE GUARANÁ, COCA COLA. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	2,50	8,33	10,83	30,00	100,00	130,00
4	CATMAT 66	REFRIGERANTE DE LARANJA - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE LARANJA, AROMA NATURAL DE LARANJA. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	2,50	8,33	10,83	30,00	100,00	130,00

LOTE 17 - PÃES E BISCOITOS

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	BISCOITO TIPO CREM CRAKER, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS EM PACOTES DE NO MÍNIMO 350G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO	PACOTE	291,67	416,67	708,33	3500,00	5000,00	8500,00



		FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.							
2	CATMAT 66	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU LEITE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS, PACOTE COM 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	291,67	416,67	708,33	3500,00	5000,00	8500,00
4	CATMAT 66	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL, CROCANTE E QUE TENHA CEREAL INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, COMO INGREDIENTE PRINCIPAL, PRIMEIRO DA LISTA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 162 GRAMAS	PACOTE	20,83	416,67	437,50	250,00	5000,00	5250,00
5	CATMAT 66	PÃO DE FORMA COM CASCA. PACOTE COM 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	29,17	83,33	112,50	350,00	1000,00	1350,00
6	CATMAT 66	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA. PACOTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	41,67	83,33	125,00	500,00	1000,00	1500,00
7	CATMAT 66	PÃO DE SACO, TIPO HOT DOG, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	54,17	83,33	137,50	650,00	1000,00	1650,00
8	CATMAT 66	PÃO DE SACO, TIPO HAMBURGUER, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	54,17	83,33	137,50	650,00	1000,00	1650,00
9	CATMAT 66	PÃO FRANCÊS. PESO MÉDIO DE 50G.	KG	25,00	37,50	62,50	300,00	450,00	750,00



10	CATMAT 66	PANETONES NATALINOS DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	0	166,67	166,67	0	2000,00	2000,00
11	CATMAT 66	PÃO DE COCO. PACOTE A PARTIR DE 350G. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	2,50	83,33	85,83	30,00	1000,00	1030,00
12	CATMAT 66	TORRADA INTEGRAL. PACOTE COM MÍNIMO DE 142G, FORMA QUADRADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	50,00	83,33	133,33	600,00	1000,00	1600,00

LOTE 18 - DOCES

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	DOCE DE GOIABA – EM TABLETE À BASE DE POLPA DE GOIABA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PACOTE COM 20 UNIDADES, COM GRAMATURA TOTAL DE 300G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	6,67	16,25	22,92	80,00	195,00	275,00
2	CATMAT 66	RAPADURA DE CANA DE AÇUCAR. PORÇÃO INDIVIDUAL DE NO MÍNIMO 20G.	KG	0	33,33	33,33	0	400,00	400,00
3	CATMAT 66	DOCE DE BANANA – EM TABLETE À BASE DE POLPA DE BANANA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PACOTE COM 20 UNIDADES, COM GRAMATURA TOTAL DE NO MÍNIMO 300G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	6,67	16,25	22,92	80,00	195,00	275,00

LOTE 19 - FRIOS

ITEM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	KG	2,08	37,50	39,58	25,00	450,00	475,00
2	CATMAT 66	PRESUNTO COZIDO RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO	KG	2,08	37,50	39,58	25,00	450,00	475,00

		NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.							
4	CATMAT 66	UVAS PASSAS RESFRIADAS, EMBALADAS EM BANDEJA DE ISOPOR.	KG	0,83	8,33	9,17	10,00	100,00	110,00
LOTE 20 - DIVERSOS									
EM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	FÓSFORO CURTO, PACOTE COM 20 MAÇOS.	PACOTE	2,92	5,42	8,33	35,00	65,00	100,00
LOTE 21 - OVOS									
EM	CÓDIGO CATMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL		TOTAL MENSAL	QUANTIDADE ANUAL		TOTAL ANUAL
				HOSPITAL	SECRETARIA		HOSPITAL	SECRETARIA	
1	CATMAT 66	OVOS DE GALINHA MÉDIOS, EMBALAGEM DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR ENDEREÇO, DATA DE VALIDADE. BANDEJA COM 30 UNIDADES DE 1ª QUALIDADE.	BANDEJA	41,67	75,00	116,67	500,00	900,00	1400,00

3.2. A justificativa para a contratação se baseia na necessidade urgente de atender à demanda contínua tanto do Hospital Geral Manoel Assunção Pires quanto dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS). Além do valor estimado, fundamentado na demanda descrita anteriormente, reconhecemos a dinâmica peculiar da área de saúde, na qual podem surgir outras demandas inesperadas a qualquer momento. A variedade de pacientes atendidos, que inclui casos judiciais e administrativos, ressalta a importância de estarmos preparados para responder prontamente a necessidades imprevistas. A flexibilidade na contratação é crucial para garantir a continuidade do fornecimento de refeições, adaptando-se às demandas emergentes e garantindo o atendimento adequado aos pacientes, acompanhantes e funcionários tanto do HGMAP quanto dos CAPS. Portanto, a contratação proposta busca assegurar não apenas a regularidade no abastecimento de alimentos, mas também a capacidade de resposta rápida e eficaz a quaisquer mudanças ou emergências que possam surgir no ambiente hospitalar e nos centros de atenção psicossocial.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR (ART.18º, §1º, INCISO V DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021):

O levantamento de mercado e a justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar para o fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender às demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE, conforme o Art. 18º, §1º, Inciso V da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, são fundamentais para embasar a habilitação. Aqui está um esboço dessas etapas:

- a. Levantamento de Mercado: Realizamos um levantamento abrangente das opções disponíveis no mercado para o fornecimento de gêneros alimentícios, considerando diferentes fornecedores, distribuidores e modalidades de entrega. Analisamos a variedade de produtos oferecidos, a qualidade, os preços praticados, as condições de pagamento e os prazos de entrega de cada fornecedor.

- b. Justificativa Técnica: A escolha do tipo de solução a contratar baseia-se em critérios técnicos que visam garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos aos pacientes, acompanhantes e funcionários do HGMAP e dos CAPS. Consideramos a capacidade técnica dos fornecedores em atender às demandas específicas do setor de saúde, incluindo a conformidade com normas sanitárias, certificações de qualidade e experiência prévia em fornecimento para instituições similares.
- c. Justificativa Econômica: A decisão de contratação é respaldada por uma análise econômica que avalia a relação custo-benefício de cada alternativa, levando em consideração não apenas os preços dos produtos, mas também os custos logísticos, a eficiência operacional e a sustentabilidade financeira a longo prazo. Buscamos otimizar os recursos disponíveis e maximizar o valor agregado ao serviço, garantindo uma gestão eficiente dos recursos públicos.
- d. Impactos Sociais e Ambientais: Além dos aspectos técnicos e econômicos, também consideramos os impactos sociais e ambientais das nossas escolhas, priorizando fornecedores que adotam práticas sustentáveis, promovem a inclusão social e respeitam os direitos trabalhistas.
- e. Adequação às Necessidades Específicas: Por fim, a solução escolhida deve ser plenamente adequada às necessidades nutricionais, operacionais e orçamentárias do HGMAP e dos CAPS, garantindo um fornecimento contínuo, seguro e de qualidade de gêneros alimentícios para a comunidade atendida.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO VI DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021):

A análise de mercado foi realizada em conformidade com o procedimento administrativo de coleta de preços, proferida pela Comissão de Compras, designadas especificamente a este fim.

Nos termos do Decreto Municipal n.º 005/2023 de 30 de janeiro de 2023, o procedimento de coleta de preços deve obedecer a regramento específico no que tange as formalidades, meios, ordem e mecanismos de coleta, cabendo à Comissão de Compras, por ser o ente designado a este fim, a observância a estes procedimentos mínimos.

Deste modo, após o procedimento de coleta de preços, originou-se o mapa de preços ou orçamento de preços (ANEXOS), apresentando-se, assim, a estimativa para o objeto, de modo que este será o parâmetro a ser seguido para fins de limite do gasto e para balizamento quando do julgamento do certame.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO (ART.18º, §1º, INCISO VII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021), conforme informações gerais a serem seguidas quanto ao procedimento:

MODALIDADE	Pregão Eletrônico
TIPO	Menor Preço

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Por Lote
MODO DE DISPUTA	Aberto
REGIME DE EXECUÇÃO OU FORMA DE FORNECIMENTO	De forma fracionada, conforme demanda

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (ART.18, §1º, INCISO VIII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021).

O parcelamento do presente objeto se demonstra viável haja vista que a natureza genérica do objeto e variação de consumo ao longo do período demandado, tratando-se de itens os quais possuem necessidade frequente para o consumo. Importa frisar que o art. 40 da Lei Federal n.º 14.133/21 destacou tal possibilidade, consoante as seguintes disposições:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

V - atendimento aos princípios:

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

Deste modo, o parcelamento é viável haja vista as demandas frequentes, contudo, em períodos diversos. Por sua vez, torna-se economicamente vantajoso que seja realizado nesse formato, posto que as compras são realizadas de acordo com a realidade momentânea do órgão, sem que seja necessário a formação de estoque, conservação, guarda, dentre outros fatores os quais implicam em gastos pela Administração ou na majoração final do preço contratado.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS (ART.18, §1º, INCISO IX DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A análise de mercado realizada confirma que a contratação proposta resultará em custos mais acessíveis, sem comprometer a qualidade dos alimentos fornecidos. A seleção cuidadosa de fornecedores e a padronização dos processos aprimorarão a eficiência da mão de obra, simplificando as etapas de aquisição, armazenamento, preparação e distribuição. Dessa forma, esperamos uma utilização mais eficaz dos recursos humanos disponíveis. Embora pautada nos princípios da economicidade, a contratação visa atender às demandas institucionais de maneira eficaz, assegurando a utilização responsável dos recursos públicos. Além disso, buscamos promover uma gestão transparente e eficiente, alinhada com os interesses da comunidade atendida. Essa escolha, embasada em critérios de economicidade, garante que o processo de aquisição seja equilibrado e sustentável para a administração pública, resultando em benefícios tangíveis, como a otimização dos recursos disponíveis e a maximização do valor agregado aos serviços prestados pelo Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e pelos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) de Aquiraz-CE.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL (ART.18, §1º, INCISO X DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

Para o fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender às demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE, as providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, incluindo a capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão contratual, conforme o Art.18, §1º, Inciso X da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, podem ser delineadas da seguinte forma:

Definição de Responsabilidades: Identificar e designar os servidores ou empregados responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato de fornecimento de gêneros alimentícios. Esclarecer as atribuições específicas de cada membro da equipe, garantindo uma distribuição clara e eficaz das responsabilidades.

Capacitação dos Envolvidos: Promover treinamentos e capacitações específicas para os servidores ou empregados responsáveis pela fiscalização e gestão contratual. Fornecer orientações sobre os procedimentos operacionais, normativas legais aplicáveis, e aspectos técnicos relacionados ao fornecimento de gêneros alimentícios.

Elaboração de Manuais e Procedimentos: Desenvolver manuais de orientação e procedimentos operacionais para a fiscalização e gestão do contrato, contendo informações detalhadas sobre prazos, responsabilidades, fluxos de comunicação, entre outros aspectos relevantes.

Estabelecimento de Canais de Comunicação: Criar canais de comunicação eficazes entre os responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato e os representantes dos fornecedores, garantindo uma interação fluida e transparente ao longo da execução do contrato.

Estabelecimento de Penalidades e Incentivos: Definir cláusulas contratuais claras relacionadas a penalidades por descumprimento de obrigações contratuais e incentivos por desempenho excepcional, garantindo a efetividade da fiscalização e gestão do contrato.

Monitoramento Contínuo: Estabelecer mecanismos de monitoramento contínuo do contrato, com avaliações periódicas do cumprimento das obrigações contratuais e identificação de eventuais desvios ou necessidades de ajustes.

Essas providências visam garantir uma gestão eficaz e transparente do contrato de fornecimento de gêneros alimentícios, assegurando o cumprimento das obrigações contratuais, a qualidade dos serviços prestados e a utilização responsável dos recursos públicos.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ART.18, §1º, INCISO XI):

AQUISIÇÃO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO - GLP (RECARGA) E DE BOTIÕES

11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL (ART.18, §1º, INCISO XII):

Descrição de Possíveis Impactos Ambientais e Respectivas Medidas Mitigadoras, Incluídos Requisitos de Baixo Consumo de Energia e de Outros Recursos, bem como Logística Reversa para Desfazimento e Reciclagem de Bens e Refugos, quando Aplicável:

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



a) Impactos Ambientais Potenciais:

- Uso intensivo de embalagens plásticas, papel e outros materiais descartáveis. Geração de resíduos orgânicos e alimentares.
- Consumo significativo de água e energia durante o processo de produção e preparo dos alimentos.
- Possível emissão de poluentes atmosféricos associados ao transporte dos alimentos.

b) Medidas Mitigadoras:

- Adoção de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, reduzindo a pegada ambiental dos resíduos gerados.
- Implementação de programas de reciclagem e compostagem de resíduos orgânicos, visando reduzir o volume de resíduos destinados a aterros sanitários.
- Utilização de equipamentos eletrodomésticos e sistemas de refrigeração com certificação energética, promovendo a eficiência energética e reduzindo o consumo de eletricidade.
- Estabelecimento de políticas de compras sustentáveis, priorizando produtos locais e orgânicos, sempre que possível, para reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos.
- Implementação de sistemas de gestão ambiental que incluam ações de conscientização e educação ambiental para funcionários e fornecedores.

c) Logística Reversa:

- Desenvolvimento de um sistema de logística reversa para embalagens e resíduos sólidos, garantindo a coleta seletiva e o encaminhamento adequado para reciclagem ou reutilização.
- Estabelecimento de parcerias com empresas e cooperativas de reciclagem locais para a destinação correta dos resíduos, promovendo a economia circular e o desenvolvimento sustentável da comunidade.

Essas medidas visam reduzir os impactos ambientais associados ao fornecimento de gêneros alimentícios, promovendo a sustentabilidade ambiental, a eficiência energética e a responsabilidade social na gestão dos recursos disponíveis para o Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE.

12.POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (ART.18, §1º, INCISO XIII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021):

Após uma análise criteriosa das especificações, requisitos legais e necessidades operacionais relacionadas ao fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender às demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE, é possível concluir que a contratação é adequada e pertinente para o atendimento da necessidade a que se destina. A contratação apresenta uma abordagem abrangente e alinhada com as exigências de qualidade, segurança alimentar, eficiência operacional e responsabilidade socioambiental. Os requisitos técnicos e ambientais estão em conformidade com as legislações pertinentes, garantindo a integridade dos serviços prestados e o respeito ao meio ambiente. Além disso, a contratação demonstra uma clara preocupação com a otimização dos recursos públicos, a maximização da eficiência operacional e a promoção de práticas sustentáveis ao longo de toda a cadeia de suprimentos. Portanto, com base nas análises realizadas e nos critérios estabelecidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, concluímos que a contratação para o fornecimento de Gêneros Alimentícios para o HGMAP e os CAPS de Aquiraz-CE está devidamente alinhada com as necessidades institucionais e é adequada para o atendimento das demandas específicas dessas unidades de saúde.

13. JUSTIFICATIVAS:

a) Justificativa quanto ao fornecimento contínuo:

A justificativa para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para o Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE está embasada na natureza das atividades dessas instituições de saúde, que demandam uma oferta ininterrupta de alimentos para atender às necessidades dos pacientes, acompanhantes e funcionários.

Natureza das Atividades Hospitalares e de Atendimento Psicossocial: O HGMAP e os CAPS operam de forma contínua, oferecendo assistência médica, psicológica e social aos pacientes, muitos dos quais necessitam de cuidados constantes e permanentes. A interrupção no fornecimento de alimentos poderia comprometer gravemente o atendimento e o bem-estar dos pacientes internados, bem como o funcionamento adequado das unidades de saúde.

Garantia da Continuidade dos Serviços: O fornecimento contínuo de gêneros alimentícios assegura a continuidade dos serviços de alimentação, contribuindo para a manutenção da qualidade de vida dos pacientes e a eficiência operacional das instituições de saúde. A regularidade no abastecimento evita interrupções indesejadas no atendimento e assegura a disponibilidade dos recursos necessários para o funcionamento adequado das unidades de saúde.

Responsabilidade Social e de Saúde Pública: A alimentação adequada e regular é um componente essencial para a recuperação e o tratamento dos pacientes, bem como para a promoção da saúde e do bem-estar geral da comunidade atendida pelo HGMAP e pelos CAPS. O fornecimento contínuo de alimentos reflete o compromisso da administração pública com a saúde e o bem-estar da população, demonstrando responsabilidade social e respeito aos direitos fundamentais dos cidadãos.

Portanto, a justificativa para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios está fundamentada na necessidade de garantir a qualidade e a eficácia dos serviços de saúde prestados pelo HGMAP e pelos CAPS, bem como na promoção da saúde pública e no respeito aos direitos dos pacientes e da comunidade atendida.

b) Justificativa quanto a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas.

A consideração e implementação de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas são fundamentais para mitigar possíveis impactos ambientais negativos. No contexto da contratação em questão, destaca-se a importância de adotar medidas que abordem a gestão responsável dos resíduos gerados. Um dos principais desafios ambientais associados à contratação proposta é a destinação inadequada dos resíduos das embalagens dos produtos utilizados. Após o consumo, as embalagens devem ser corretamente triadas e encaminhadas para serviços de coleta específicos, evitando assim a poluição ambiental. Outro aspecto crítico é a gestão dos resíduos orgânicos provenientes das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos, bem como da limpeza das áreas das Unidades. A inadequada manipulação desses resíduos pode

resultar em riscos significativos de contaminação, favorecendo a proliferação de microrganismos patogênicos e atraindo vetores e pragas urbanas.

A Resolução ANVISA nº 216/2004 estabelece diretrizes essenciais para o manejo e descarte adequado de resíduos nesse contexto, exigindo que os estabelecimentos disponham de recipientes adequados, identificados e de fácil higienização para o armazenamento temporário dos resíduos. Além disso, a norma prevê a utilização de coletores dotados de tampas acionadas sem contato manual, bem como a frequente coleta e o armazenamento dos resíduos em local fechado e isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, visando evitar possíveis focos de contaminação e atração de pragas. Assim, a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas não apenas promove a preservação do meio ambiente, mas também contribui para a promoção da saúde pública e o bem-estar da comunidade em geral.

c) Justificativa quanto a indicação de marcas ou modelo:

A não indicação de marcas ou modelos específicos no fornecimento de gêneros alimentícios para atender às demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE é uma medida que promove a imparcialidade, a transparência e a competitividade no processo de aquisição. Abaixo estão algumas razões que respaldam essa decisão:

Promoção da Concorrência: Ao não indicar marcas ou modelos específicos, abre-se espaço para a participação de um maior número de fornecedores no processo de licitação. Isso promove a concorrência saudável, estimulando a apresentação de propostas mais competitivas em termos de preço, qualidade e condições de fornecimento.

Ampla Variedade de Opções: A ausência de indicação de marcas ou modelos permite que os fornecedores ofereçam uma variedade maior de produtos alimentícios, atendendo a diferentes preferências, necessidades dietéticas e restrições alimentares dos pacientes e usuários do HGMAP e dos CAPS. Isso contribui para uma maior flexibilidade na escolha dos alimentos a serem fornecidos.

Avaliação Objetiva das Propostas: Sem a indicação de marcas ou modelos específicos, a avaliação das propostas se torna mais objetiva e baseada em critérios previamente estabelecidos, tais como preço, qualidade, prazos de entrega e condições contratuais. Isso garante que a seleção do fornecedor seja feita com base em critérios justos e transparentes.

Incentivo à Inovação e Qualidade: A não indicação de marcas ou modelos específicos incentiva os fornecedores a inovar e aprimorar a qualidade de seus produtos, buscando atender às necessidades e expectativas do HGMAP e dos CAPS. Isso pode resultar em uma oferta mais diversificada e adaptada às demandas específicas das instituições de saúde.

Redução de Viés ou Favoritismo: A não indicação de marcas ou modelos específicos ajuda a evitar qualquer aparência de viés ou favorecimento em relação a determinados fornecedores. Isso reforça a integridade e a credibilidade do processo de aquisição, garantindo que a escolha do fornecedor seja feita de forma justa e imparcial.

Portanto, a não indicação de marcas ou modelos específicos no fornecimento de gêneros alimentícios para o HGMAP e os CAPS de Aquiraz-CE é uma medida que visa garantir um processo de aquisição transparente, competitivo e orientado pelos melhores interesses das instituições de saúde e dos pacientes atendidos por elas.

d) Justificativa quanto a subcontratação:

A decisão de não realizar subcontratação no fornecimento de gêneros alimentícios para atender às demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE é fundamentada em diversos aspectos que visam garantir a qualidade, a segurança alimentar e a eficiência operacional. Abaixo estão alguns pontos que respaldam essa decisão:

Controle Direto e Integral: Optar por não realizar subcontratação permite que a entidade responsável pelo fornecimento mantenha um controle direto e integral sobre todo o processo de aquisição, armazenamento, distribuição e qualidade dos gêneros alimentícios. Isso assegura que os padrões exigidos pelo HGMAP e pelos CAPS sejam rigorosamente seguidos em todas as etapas do processo.

Responsabilidade e Accountability: A ausência de subcontratação simplifica a atribuição de responsabilidades e a prestação de contas no âmbito do fornecimento de gêneros alimentícios. A entidade contratada é única responsável por todas as etapas do processo, o que facilita a identificação de eventuais problemas, garantindo maior transparência e accountability no cumprimento das obrigações contratuais.

Gestão de Qualidade e Rastreabilidade: A não subcontratação permite estabelecer e manter procedimentos claros e eficientes de controle de qualidade e rastreabilidade dos alimentos fornecidos. Isso é essencial para garantir a conformidade com as normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar, bem como para garantir a procedência e a integridade dos produtos fornecidos.

Minimização de Riscos: A subcontratação pode introduzir riscos adicionais relacionados à qualidade, à segurança e à continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios. Ao optar por não subcontratar, a entidade contratante reduz esses riscos, garantindo maior estabilidade e confiabilidade no abastecimento de alimentos para o HGMAP e os CAPS.

Simplicidade Operacional: A não subcontratação simplifica o processo operacional, reduzindo a complexidade administrativa e os potenciais desafios relacionados à coordenação de múltiplos fornecedores. Isso contribui para uma execução mais eficiente e eficaz do contrato, assegurando que as necessidades de alimentação das instituições de saúde sejam atendidas de forma consistente e oportuna.

Portanto, a decisão de não subcontratar no fornecimento de gêneros alimentícios para o HGMAP e os CAPS de Aquiraz-CE está alinhada aos objetivos de garantir qualidade, segurança e eficiência no fornecimento de alimentos para essas instituições de saúde, promovendo a excelência no atendimento aos pacientes e usuários.

e) Justificativa quanto a garantia da contratação:

A justificativa para garantir a contratação no fornecimento de gêneros alimentícios para atender às demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE é essencial para assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços de saúde prestados a pacientes e usuários dessas instituições. Abaixo estão alguns pontos que respaldam essa decisão:

Sustentabilidade do Abastecimento: A garantia da contratação é crucial para garantir um fluxo contínuo e consistente de gêneros alimentícios para o HGMAP e os CAPS. Isso é fundamental para atender às necessidades nutricionais dos pacientes e usuários, garantindo uma alimentação adequada e balanceada durante todo o período de atendimento.

Qualidade e Segurança Alimentar: Assegurar a contratação por meio de um processo formal e regulamentado permite estabelecer padrões claros de qualidade e segurança alimentar. A contratação de fornecedores confiáveis e certificados garante que os alimentos fornecidos estejam em conformidade com as normas sanitárias e nutricionais estabelecidas, reduzindo os riscos de contaminação e garantindo a saúde dos beneficiários.

Cumprimento de Prazos e Metas: A garantia da contratação permite estabelecer prazos e metas claras para o fornecimento de gêneros alimentícios. Isso contribui para a organização e a eficiência operacional do HGMAP e dos CAPS, garantindo que os alimentos estejam disponíveis no momento e na quantidade necessária para atender à demanda dos pacientes e usuários.

Redução de Riscos e Contingências: Ao garantir a contratação, a instituição de saúde pode reduzir os riscos associados a possíveis interrupções no fornecimento de alimentos. Isso evita situações de emergência e a necessidade de buscar alternativas de última hora, garantindo a continuidade dos serviços e minimizando impactos negativos sobre os pacientes e usuários.

Portanto, a garantia da contratação no fornecimento de gêneros alimentícios para o HGMAP e os CAPS de Aquiraz-CE é uma medida essencial para assegurar a qualidade, a segurança e a eficiência dos serviços de saúde oferecidos por essas instituições. Essa decisão está alinhada aos princípios de responsabilidade, transparência e compromisso com o bem-estar dos beneficiários.

f) Justificativa quanto a vedação de participação de consórcio

A vedação da participação de consórcios no fornecimento de gêneros alimentícios para atender às demandas do Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE pode ser justificada por diversos motivos específicos relacionados à natureza e às necessidades dessas instituições de saúde. Abaixo estão alguns argumentos que respaldam essa decisão:

Padrões de Qualidade e Segurança Alimentar: O fornecimento de gêneros alimentícios para instituições de saúde requer rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar. A gestão desses aspectos pode ser mais eficaz

quando realizada por uma única entidade fornecedora, que tem controle direto sobre a origem, o armazenamento e a distribuição dos alimentos.

Controle de Qualidade e Rastreabilidade: A vedação de participação de consórcios simplifica o controle de qualidade e a rastreabilidade dos alimentos fornecidos. Uma única entidade fornecedora pode estabelecer e manter procedimentos claros e eficientes para garantir a conformidade com as regulamentações sanitárias e as boas práticas de fabricação.

Coordenação Logística e Entrega Oportuna: A gestão da logística de entrega de gêneros alimentícios para múltiplas instituições de saúde pode ser mais desafiadora em um consórcio, devido à necessidade de coordenação entre diferentes empresas. A vedação de consórcios simplifica o processo de entrega, garantindo que os alimentos cheguem às instalações do HGMAP e dos CAPS de forma oportuna e eficiente.

Garantia de Abastecimento Contínuo: A participação de um único fornecedor de gêneros alimentícios pode ajudar a garantir um abastecimento contínuo e consistente para as necessidades do HGMAP e dos CAPS. Isso reduz o risco de interrupções no fornecimento, garantindo que as operações das instituições de saúde não sejam afetadas por problemas de coordenação ou comunicação entre os membros de um consórcio.

Portanto, a vedação da participação de consórcios no fornecimento de gêneros alimentícios para o HGMAP e os CAPS de Aquiraz-CE é uma medida que visa garantir a qualidade, a segurança e a eficiência no abastecimento de alimentos essenciais para essas instituições de saúde. Essa decisão é tomada levando em consideração as especificidades e as necessidades críticas relacionadas à alimentação e nutrição dos pacientes e usuários desses serviços de saúde.

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

Nº 2024.01.15.02 - SECRETARIA DE SAÚDE

1. INTRODUÇÃO

1.1. Objetivo

Este Termo de Referência tem por finalidade fornecer elementos necessários e suficientes, os quais, baseados nos dados constantes dos estudos técnicos preliminares acostados aos autos, à realização de procedimento administrativo, cujas especificações técnicas e demais condições encontram-se detalhados no presente documento, conforme disposto nos arts. 6º, incs. X, XIII e XXIII, 18, 23, 40, 41 e 82, da Lei nº 14.133/2021, regulamentado pelo Decreto n.º 052/2023, DE 06 DE JULHO DE 2023.

2.2. Integram o presente Termo de Referência como se nele estivessem escritos, os seguintes documentos:

- I) Definição dos Lotes/Itens e especificações dos produtos;
- II) Relação dos documentos de habilitação para o procedimento; e
- III) Estudo Técnico Preliminar – ETP.

2. INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS, EXPOSIÇÃO DE NECESSIDADE, DETALHAMENTO E PLANEJAMENTO DO OBJETO.

2.1. Órgão(s) Interessado(s):

SECRETARIA DE SAÚDE

2.2. Objeto:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE INTERESSE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE AQUIRAZ-CE.

2.3. Justificativa:

A justificativa da necessidade do objeto e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico constante dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, anexo ao presente procedimento administrativo

2.4. Do Plano de Contratação Anual - PCA:

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- ID do PCA no PNCP: 07911696000157-0-000013/2024
- Data de publicação no PNCP: 14/01/2024

2.5. Descrição da solução como um todo considerado o ciclo de vida do objeto e especificação do produto:

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico constante dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, anexo ao presente procedimento administrativo.

3. DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA, DOS RECURSOS FINANCEIROS E ESTIMATIVA DA DESPESA

3.1. Dotação(ões) orçamentária(s):

ÓRGÃO	UNIDADE ORÇ.	FUNÇÃO/SUBFUNÇÃO /PROGRAMA/P-A/Nº DO PROJETO-ATIVIDADE	FONTE	ELEMENTO DE DESPESAS	SUBELEMENTO
1501	10 302 0009 2.082	Gestão dos Serviços de Atenção Especializada em Saúde	1500100200 1600000000	3.3.90.30.00	3.3.90.30.07
1502	10 302 0009 2.088	Gestão do Hospital Municipal Manuel Assunção Pires	1500100200 1600000000	3.3.90.30.00	3.3.90.30.07

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

3.2. Fonte(s) de recursos:

1500100200 Receita de Imposto e Trans. - Saúde
1600000000 Transferência SUS-Bloco de manutenção

3.3. Valor global estimado:

VALOR GLOBAL MÉDIO R\$ 9.013,338,40 (NOVE MILHÕES, TREZE MIL, TREZENTOS E TRINTA E OITO REAIS E QUARENTA CENTAVOS)

3.4. Metodologia do orçamento:

Orçamento baseado em pesquisas de preços realizadas pelo Setor de Compras e Serviços do município, conforme Mapa comparativo de preços em anexo aos autos.

4. REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO.

4.1. Sustentabilidade:

4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e no Plano de Logística Sustentável do Município - PLS:

4.1.1.1. [...]

4.1.1.2. [...]

A impossibilidade de adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas deverá ser justificada pelo gestor competente nos Estudos Técnicos Preliminares ou nos autos do processo administrativo, com a indicação das pertinentes razões de fato e/ou direito, conforme o Parecer n. 00001/2024/CNS/CGU/AGU e previsão do §1º do art. 9º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP.

Se houver justificativa nos autos para a não-adoção de critérios de sustentabilidade (e apenas nesse caso), deverá haver a supressão dos dispositivos específicos acima.

De acordo com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, a inclusão de critérios de sustentabilidade deve ser feita de modo claro e objetivo. Deve-se evitar a transcrição literal e automática das previsões legais ou normativas, sem efetuar o exame da incidência real e efetiva delas na contratação em apreço.

Assim, uma vez exigido qualquer requisito ambiental na especificação do objeto e/ou edital, e/ou contrato, deve ser prevista a forma objetiva de comprovação. É preciso saber quais critérios de sustentabilidade devem ser incluídos nas peças editalícias, como fazer essas exigências e de que forma as pretendidas contratadas devem comprovar o cumprimento desses critérios de sustentabilidade exigidos pela Administração. (artigo 9, inciso XII, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP)

Nota Explicativa 8: Nas aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo sustentáveis (artigo 7º, inciso XI, da Lei nº 12.305, de 2010, – Política Nacional de Resíduos Sólidos). Deve-se observar, também, a regulamentação a ser editada a luz da nova legislação.

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



Nota Explicativa 9: Recomenda-se, igualmente, consulta ao Catálogo de Materiais Sustentáveis (CATMAT Sustentável), bem como consulta prévia ao site governamental <https://doacoes.gov.br/>, solução desenvolvida pelo Ministério da Economia, que oferta bens móveis e serviços para a administração pública, disponibilizados pelos próprios órgãos de governo ou oferecidos por particulares de forma não onerosa, otimizando a gestão do recurso público com consumo consciente e sustentável.

4.2. Indicação de marcas ou modelo:

4.2.1. Não se aplica.

4.3. Da vedação de utilização de marca/produto

4.3.1. Não se aplica.

4.4. Da exigência de amostra:

4.4.1. O hospital municipal tem a importante responsabilidade de garantir a alimentação adequada dos pacientes internados. Isso é essencial para que eles possam se recuperar e se sentir bem durante o período de internação. Imagine que a comida seja como o combustível para o corpo: se não fornecermos os nutrientes necessários, a saúde dos pacientes pode ser prejudicada.

Além disso, é importante lembrar que os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) também dependem de uma oferta adequada de alimentos para seus pacientes. Os CAPS são lugares onde pessoas com transtornos mentais recebem tratamento e suporte. Eles oferecem não apenas apoio psicológico e social, mas também, em alguns casos, alimentos para aqueles que precisam. Quando os pacientes nos CAPS não recebem uma alimentação adequada, isso pode afetar diretamente seu tratamento e recuperação. Pode prejudicar tanto sua saúde mental quanto física. Portanto, garantir o fornecimento adequado de alimentos não é apenas uma questão de seguir as regras, mas também uma necessidade vital para que os CAPS possam oferecer serviços eficazes e cuidar do bem-estar dos pacientes. Ao cuidarmos da alimentação nos hospitais municipais, também estamos contribuindo para melhorar os cuidados prestados nos CAPS e garantir que aqueles que precisam de atenção psicossocial recebam o suporte completo que merecem.

4.4.2. JUSTIFICATIVA QUANTO A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

4.4.2.1. Justifica-se a apresentação de amostras quando da fase das propostas de preços, haja vista que as mesmas são imprescindíveis para aferição da qualidade dos produtos em detrimento dos valores e características ofertadas pelos participantes, de modo que, nesse momento, possa ser verificado a comprovação da capacidade de oferta dos itens cotados, além do seguinte:

4.4.2.2. Padrões de Qualidade: Verificar a qualidade dos produtos oferecidos por cada licitante através de amostras ajuda a garantir que o produto final atenda aos padrões desejados.

4.4.2.3. Conformidade com as Especificações: As amostras permitem avaliar se os produtos propostos estão em conformidade com as especificações técnicas e requisitos estabelecidos no edital da licitação.

4.4.2.4. Prevenção de Fraudes: A análise das amostras pode ajudar a evitar propostas enganosas, garantindo a integridade, a lisura do processo de licitação e que a análise e aprovação seja baseada em critérios objetivos e transparentes.

4.4.2.5. Além do mais, a exigência de amostra é uma prática comum e justificável para garantir a qualidade e conformidade no processo de seleção de fornecedores em uma licitação.

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

- 4.4.2.6. Ressalta-se, ainda, que atualmente o município dispõe apenas de saldos de produtos provenientes dos contratos anteriores, não sendo este suficiente para atender a demanda para o presente exercício.
- 4.4.2.7. Registra-se também que a apresentação de amostras em momento posterior pode retardar o andamento do processo, prejudicando a eficiência e celeridade da futura contratação, o que seria prejudicial ao interesse da administração, especialmente em razão da extrema necessidade do objeto.
- 4.4.2.8. Na forma prevista na Lei de Licitações, apenas seria exigida amostras do licitante provisoriamente declarado vencedor que seriam recebidas, apreciadas, aprovadas ou não, demandando maior tempo, inclusive, nos possíveis casos de rejeição de amostras, comprometendo a celeridade e a eficácia do certame, podendo gerar prejuízos para a administração, posto que, no caso em apreço, excepcionalmente, comprometeríamos o fornecimento regular das refeições das unidades de saúde, em especial, do Hospital Municipal.
- 4.4.2.9. Ademais, a apresentação das amostras nesta fase também se demonstra como cabível, posto que a fase competitiva já teria sido ultrapassada, logo, já teremos conhecimento quanto aos devidos vencedores em cada lote, portanto, não haveria qualquer mácula ante a competição e ao sigilo do processo.
- 4.4.2.10. Por fim, o julgamento das amostras será realizado ante o critério de classificação adotado, ou seja, o de menor preço, atendendo, ainda, aos pressupostos da vantajosidade financeira e da economia aos cofres públicos, ressaltando que as amostras que não forem submetidas a análise estarão disponíveis para devolução no prazo de até 15 (quinze) dias.

4.4.3. Procedimentos:

- 4.4.3.1. Ultrapassada a fase de lances, o(a) Pregoeiro(a) comunicará aos participantes quanto abertura da fase de apresentação de amostras, onde, TODOS OS LICITANTES participantes do lote (independentemente de colocação) deverão apresentar 01 (uma) amostras de cada item constante do lote cotado, sob pena de desclassificação com exceção dos lotes de frutas e hortaliças.
- 4.4.3.2. A apresentação das amostras deverá ser realizada em até 07 (sete) dias úteis a contar da solicitação procedida pelo(a) Pregoeiro(a), as quais deverão ser apresentadas diretamente na SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, situado a Av. Santos Dumont, 260 – Centro - Aquiraz/CE, obedecendo ao horário de 08:00h as 12:00h obedecendo o horário de 08:00h as 12:00h, de segunda a sexta-feira.
- 4.4.3.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada e desclassificada.
- 4.4.3.4. A SECRETARIA DE SAÚDE designará servidor para o recebimento das amostras.
- 4.4.3.5. Será iniciada a etapa de averiguação das amostras dos produtos, onde, somente será verificada a amostra do licitante provisoriamente declarado vencedor de cada item/lote, em ordem de classificação, até que haja o atendimento deste requisito pelos interessados.
- 4.4.3.6. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta do segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 4.4.3.7. As amostras serão submetidas a testes de preparo, rendimento e qualidade, onde serão avaliadas pelo(s) Nutricionista(s), o(s) qual(is) expedirá(ão) parecer Favorável ou Desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas no termo de referência e resultados destes testes;

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE Fone: 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

4.4.3.8. A licitante deverá entregar sua amostra, em embalagem igual à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto e laudo físico-químico e microbiológico de laboratório qualificado, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos usuários atendidos, datados dentro da vigência de 12 (doze) meses. As fichas técnicas deverão estar devidamente assinadas por profissional qualificado e os laudos físico-químico e microbiológicos deverão ser emitidos por laboratório qualificados.

4.4.3.9. As amostras dos produtos deverão obedecer a todas as especificações exigidas e deverão ser apresentadas conforme determinado no edital.

4.4.3.10. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais, fichas e demais documentos impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.4.3.11. Após o recebimento e conferência das amostras não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as amostras que forem recebidas no dia e hora marcados, conforme informações, marcas e demais características constantes em sua proposta de preços.

4.4.3.12. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.4.3.13. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, exceto aquelas as quais forem submetidas aos testes de preparo e utilização, onde, após esse prazo poderão vir a serem descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.5. Da existência de carta de solidariedade:

4.5.1. Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Em razão de seu potencial de restringir a competitividade do certame, a exigência de carta de solidariedade somente se justificará em situações excepcionais e devidamente motivadas.

4.6. Da subcontratação:

4.6.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme previsão constante do Estudo Técnico Preliminar - ETP.

4.7. Garantia da contratação:

4.7.1. Não haverá exigência da garantia da contratação consoante os dispostos nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, bem como, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar - ETP.

5. DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA/FORNECIMENTO

5.1. Local de entrega do Objeto

5.1.1.1. Os produtos das Ordens de Compras emitidas para o HGMAP deverão ser entregues no HOSPITAL GERAL MANOEL ASSUNÇÃO PIRES, situado a 173, R. João Paulo II, 1 - Lot. Rota do Mar, Aquiraz - CE, devidamente designado na **Ordem de Compra/Nota de Empenho** emitida pelo órgão demandante, no âmbito do Município de AQUIRAZ/CE.

5.1.1.2. Os produtos das Ordens de Compras emitidas para os CAPS deverão ser entregues no ALMOXERIFADO CENTRAL - CE 040 Km 17, Lote Mirante do Rio (Referência próximo ao self Service o Cabritin), devidamente designado na **Ordem de Compra/Nota de Empenho** emitida pelo órgão demandante, no âmbito do Município de AQUIRAZ/CE.

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

5.2. Forma de entrega, acompanhamento e fiscalização da entrega

- 5.2.1.1. O fornecimento dos produtos licitados poderá ser feito de forma fracionada ou em sua totalidade, de acordo com a necessidade do órgão interessado durante o prazo de contratação, mediante a expedição de periódicas de **Ordens de Compra/Notas de Empenho**, pelo órgão demandante, constando a relação e a quantidade de itens a serem entregues.
- 5.2.1.2. A entrega dos itens será acompanhada e fiscalizada por servidor do órgão demandante, o qual deverá atestar os documentos da despesa, quando comprovada a fiel e correta entrega para fins de pagamento.
- 5.2.1.3. A presença da fiscalização do órgão demandante não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.
- 5.2.1.4. Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer bem que não esteja de acordo com as exigências, bem como, determinar prazo para substituição do item eventualmente fora de especificação.

5.3. Prazo para entrega

- 5.3.1. Os produtos deverão ser entregues em até **05 (cinco) dias corridos**, a contar da emissão da **Ordem de Compra/Nota de Empenho**, que será enviada à contratada através de e-mail ou outro meio que comprove o seu recebimento.
- 5.3.2. A demanda correspondente a **Ordem de Compra/Nota de Empenho** deverá ser entregue de forma parcelada, de acordo com a demanda solicitada.
- 5.3.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3.4. Os bens deverão ser entregues no endereço constante da **Ordem de Compra/Nota de Empenho**, podendo ocorrer em todo o município de AQUIRAZ/CE.
- 5.3.5. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 dias. Isso garante que os produtos mantenham sua qualidade e segurança alimentar por um período razoável após a entrega, permitindo seu armazenamento e uso adequados pelo Hospital Geral Manoel Assunção Pires (HGMAP) e pelos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) do município de Aquiraz-CE.

6. DA FORMA DE RECEBIMENTO DO OBJETO E PAGAMENTO

6.1. Da forma de recebimento (provisório e definitivo)

- 6.1.1. Os bens serão recebidos **provisoriamente**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 6.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.1.3. O recebimento **definitivo** ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 6.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o 1, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



- 6.1.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 6.1.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 6.1.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 6.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 6.1.9. Pós conclusão dos procedimentos quanto ao recebimento, serão realizados os atos correspondentes a liquidação e pagamento da despesa.

6.2. Forma de pagamento

6.2.1. O Pagamento será efetuado na proporção de entrega dos produtos, em até **30 (trinta) dias** após a emissão da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, mediante a constatação da entrega definitiva, através de atesto do recebimento dos produtos e o encaminhamento da documentação necessária, observada todas as disposições pactuadas, bem como, a ordem cronológica de pagamentos.

6.2.2. Para fins de instrução dos procedimentos de pagamento, além dos documentos citados no subitem anterior, o fornecedor deverá enviar obrigatoriamente a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, constante da seguinte documentação:

- a) Nota Fiscal/fatura discriminativa, em via única, devidamente atestada pelo gestor do contrato;
- b) Prova de Regularidade relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive em relação as contribuições sociais;
- c) Prova de Regularidade relativa a Fazenda Estadual;
- d) Prova de Regularidade relativa a Fazenda Municipal;
- e) Prova de Regularidade relativa ao FGTS;
- f) Prova de Regularidade relativa à Justiça do trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT).

6.2.3. O setor competente quanto aos pagamentos realizará a consulta dos documentos apresentados por meio de verificação on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.4. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

6.2.4.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

6.2.4.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

6.2.5. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

6.2.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

- 6.2.7. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 6.2.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 6.2.9. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.2.10. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.2.11. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.2.12. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

7.1. O contrato produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir da data de sua assinatura e vigorará até 31 de dezembro de 2026, (máximo de 3 anos), prorrogável por até 6 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 7.1.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que O HGMAP e os CAPS operam de forma contínua, oferecendo assistência médica, psicológica e social aos pacientes, muitos dos quais necessitam de cuidados constantes e permanentes. A interrupção no fornecimento de alimentos poderia comprometer gravemente o atendimento e o bem-estar dos pacientes internados, bem como o funcionamento adequado das unidades de saúde. Sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

8. REQUISITOS ESPECÍFICOS DO PROCEDIMENTO

8.1. Da forma de apresentação das propostas

- 8.1.1. Na proposta de preços deverá constar as especificações detalhadas do item, quantidade solicitada, marca, o valor unitário e total, já considerando todas as despesas, tributos, impostos, taxas, encargos e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os produtos, mesmo que não estejam registrados neste documento.
- 8.1.2. A licitante deverá garantir a entrega dos itens sem qualquer defeito de fabricação, e se caso constatado alguma imperfeição, terão os itens devolvidos e a licitante submetida às penalidades da Lei, além do registro da falha no Cadastro de Fornecedores Municipais.
- 8.1.3. Será considerada vencedora a licitante cuja proposta contenha o **MENOR PREÇO POR LOTE**, desde que atenda as exigências contidas neste Termo de Referência.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de fornecimento será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

- 9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 9.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 9.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 9.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 9.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 9.8. O fiscal do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).
- 9.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 9.10. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 9.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 9.12. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 9.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 9.14. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 9.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de compra/nota de empenho, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 9.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarà os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 9.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.
- 9.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

9.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

9.20. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

9.21. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

10.1. São obrigações do contratante, nos termos do art. 92, X, XI e XIV da Lei Federal n.º 14.133/21:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos.

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

10.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

10.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato.

10.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

10.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.1.10. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, nos termos do art. 123, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021 e o art. 28, do Decreto n.º 11.246, de 2022, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês, nos termos do art. 123, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021.

10.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

10.1.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2. São obrigações do contratado, nos termos do art. 92, XIV, XVI e XVII da Lei Federal n.º 14.133/21:

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

10.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- a) Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso.
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- c) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.
- g) Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- h) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato.
- i) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- j) Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- k) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.
- l) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- m) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- n) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- o) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

- p) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.
- q) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.
- r) Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, se for o caso, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.
- s) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- t) Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- u) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- v) Assinar e devolver a ordem de compra ao Município de AQUIRAZ/CE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do seu recebimento.
- w) Entregar os itens licitados no prazo máximo estabelecido no termo de referência, contados do recebimento da ordem de compra, nos locais determinados pelo órgão solicitante, observando rigorosamente as especificações contidas no termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços, assumindo a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência da celebração do contrato.
- x) A reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- y) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
- z) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do art. 125º da Lei n.º 14.133/21.
- aa) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município de AQUIRAZ/CE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao mesmo, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.
- bb) No caso de constatação da inadequação do objeto licitado às normas e exigências especificadas no termo de referência, no edital ou na proposta de preços da CONTRATADA, a CONTRATANTE os recusará, devendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ser adequados às supracitadas condições.

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que, com dolo ou culpa:

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - b.4) deixar de apresentar amostra;
 - b.5) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a assinatura de tais instrumentos, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- f) fraudar a licitação;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- h) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - i) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - j) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.1.1. Serão aplicadas ao licitante/adjudicatário que incorrer nas infrações acima descritas, garantida a defesa prévia, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.1.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.1.3. Para fins de dosimetria e cálculo das penalidades acima impostas, estas tomarão como base os parâmetros delineados no tópico a seguir.

11.2. omete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que, com dolo ou culpa:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2.1. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) **Multa**:

d.1) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

d.2) Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.2.2. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.2.3. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 05 (CINCO) DIAS úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.2.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.2.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.2.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.2.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013,

serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.2.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.11. O Contratante deverá, no prazo máximo 05 (CINCO) DIAS úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.2.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.5. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12.6.

13. DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo(s) órgão(s) demandante(s), segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, nos regulamentos e normas locais específicas, nas normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, pelas normas e princípios gerais em Direito Admitidas.

ANEXO II-A

1. DOS ITENS/LOTES:

1.1. **Justificativa quanto ao quantitativo:** A definição dos quantitativos deu-se com base em levantamento pautado pelo histórico de utilização de exercícios anteriores e/ou em consonância com as necessidades das possíveis contratação prospectadas a longo prazo de vigência contratual, estipuladas por este(s) órgãos(s).

1.2. Os quantitativos totais estipulados, bem como, a definição dos parâmetros e quantitativos para efeitos de formulação de proposta de preços constam do Anexo I deste Projeto Básico/Termo de Referência.

A) DOS QUANTITATIVOS TOTAIS DA LICITAÇÃO

LOTE 01 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS I							
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ACHOCOLATADO – EM PÓ INSTANTÂNEO, SOLÚVEL, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN E CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. REFIL ECONÔMICO. EMBALAGEM: ALUMINIZADA PACOTE COM NO MÍNIMO. 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	600	1.300	1900	9,43	R\$ 17.917,00
02	AMIDO DE MILHO ADICIONADO DE AÇÚCAR, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, CAIXA COM 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.600	1.000	2600	9,87	R\$ 25.662,00
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS COMPOSTO POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRA ALIMENTAR E BETAGLUCANA, EMBALADOS EM CAIXAS OU LATAS COM NO MÍNIMO 200 GRs. - AVEIA FINA CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1.600	1.400	3000	4,98	R\$ 14.940,00
04	FARINHA DE AVEIA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINEIRAIS. EMBALAGEM 165G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	300	1.300	1600	8,98	R\$ 14.368,00
05	FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1.500	800	2300	14,82	R\$ 34.086,00
06	FARINHA LÁCTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTE DE PREPARO ESTANTÂNEO. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 360G. QUANDO DA ENTREGA, O	LATA	800	1.000	1800	13,26	R\$ 23.868,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
07	FLOCOS DE CEREAIS, TRIGO, CEVADA, AVEIA EM LATA MÍNIMO DE 360 G COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	600	1.000	1600	19,49	R\$ 31.184,00
08	GELATINA - GELATINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES GELATINA, SAL, VITAMINAS C, E, A, REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SÓDIO, EDULCORANTE NATURAL: MANITOL, ACIDULANTE: ÁCIDO FUMÁRICO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS: BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. ADVERTÊNCIA NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE AÇÚCAR. CAIXA COM 20 GRAMAS. SABORES VARIADOS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	150	825	975	4,92	R\$ 4.797,00
09	COLORÍFICO - SEM SAL (COLORAU), À BASE DE FUBÁ E URUCUM, PACOTE DE 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	6.000	400	6400	1,10	R\$ 7.040,00
10	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1.500	1.100	2600	11,95	R\$ 31.070,00
11	FARINHA DE MANDIOCA - COMUM, FINA, TIPO 1, PRODUTO TORRADO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA, EMPACOTADO INDIVIDUALMENTE EM UNIDADES DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	5.000	800	5800	6,51	R\$ 37.758,00
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ACIDO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO). CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1.300	800	2100	6,83	R\$ 14.343,00
13	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, VITAMINAS; A, B1, B2, B6, ZINCO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1.300	700	2000	7,43	R\$ 14.860,00
14	FÉCULA DE MANDIOCA, TIPO 01, BRANCA, FINA E SECA (GOMA PARA TAPIOCA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1.300	700	2000	9,81	R\$ 19.620,00
15	SAL REFINADO, COMPOSTO DE CRISTAIS BRANCOS. COM GRANULAÇÃO UNIFORME, FINO. COM ANTI - UMECTANTE. CONTENDO SAL DE IODO NÃO TÓXICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE FEDERAL ESPECÍFICA. LIVRE DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO	QUILO GRAMA	1.200	330	1530	1,47	R\$ 2.249,10

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
16	MASSA DE MILHO FLOCÃO – PRÉ COZIDO, 100 % NATURAL, SEM SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, INVIOADOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	3.000	2.100	5100	3,05	R\$ 15.555,00
17	FARINHA DE ROSCA. FINA (IDEAL PARA PREPARAR EMPANADOS) QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	300	70	370	9,53	R\$ 3.526,10
	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS DESTINAM-SE A SER EMPREGADOS NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. DEVERÁ APRESENTAR: CREME CLARO, CARACTERÍSTICO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO". E CONSTAR A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "MANTENHA À TEMPERATURA INFERIOR A 10°C OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNNPA N° 38, DE 1977, EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	800	110	910	23,61	R\$ 21.485,10
19	FERMENTO QUÍMICO – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFEÇÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	200	110	310	5,28	R\$ 1.636,80
VALOR TOTAL DO LOTE 01							R\$ 335.965,10

LOTE 02 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS II (GRÃOS E CEREAIS)

Item	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	10.000	2.200	12.200,00	7,10	R\$ 86.620,00
02	ARROZ INTEGRAL, POLIDO, TIPO 1 INTEGRAL, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	3.000	300	3.300,00	9,02	R\$ 29.766,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



03	FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 - ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	4.000	900	4.900,00	10,58	R\$ 51.842,00
04	FEIJÃO DE CORDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TIPO 1- ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	4.000	900	4.900,00	9,99	R\$ 48.951,00
05	FEIJÃO PRETO - TIPO 1. ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1.000	220	1.220,00	9,00	R\$ 10.980,00
VALOR TOTAL DO LOTE 02							R\$ 228.159,00

LOTE 03 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS III (MASSAS)

CÓDIGO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1.000	2.600	3600	9,31	R\$ 33.516,00
02	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	600	1.400	2000	8,53	R\$ 17.060,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



03	MACARRÃO PENNE INTEGRAL - MACARRÃO PENNE INTEGRAL INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	600	850	1450	8,39	R\$ 12.165,50
04	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1.000	850	1850	5,96	R\$ 11.026,00
05	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	7.500	1.000	8500	4,91	R\$ 41.735,00
06	MACARRÃO TIPO PARAFUSO À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2.000	800	2800	5,64	R\$ 15.792,00
07	MASSA PARA LASANHA - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 500G.	PACOTE	400	400	800	11,27	R\$ 9.016,00
VALOR TOTAL DO LOTE 03							R\$ 140.310,50

LOTE 04 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS IV (GRÃOS E SEMENTES)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE POR SECRETARIA		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	GRANOLA, SEM ADOÇANTES. EMBALAGEM DE 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500	240	740	14,63	R\$ 10.826,20
02	SEMENTE DE LINHAÇA. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	200	200	400	11,15	R\$ 4.460,00
03	SEMENTE DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA), EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	200	90	290	5,25	R\$ 1.522,50

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



VALOR TOTAL DO LOTE 04

R\$ 16.808,70

LOTE 05 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS V (CAFÉ, AÇÚCAR E ADOÇANTE)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO		
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	
01	AÇÚCAR CRISTAL, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	4.000	1.600	5600	5,53	R\$ 30.968,00	
02	AÇÚCAR DEMERARA DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM 1KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE.	QUILO GRAMA	750	-	750	6,48	R\$ 4.860,00	
03	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE STÉVIA (100% STÉVIA), CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 ML, FRASCO CONTA GOTAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	1.000	400	1400	8,81	R\$ 12.334,00	
04	CAFÉ - TORRADO MOÍDO A VÁCUO, EMBALAGEM DE 250GR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. COM SELO DE PUREZA ABIC.	PACOTE	8.000	3.000	11000	9,32	R\$ 102.520,00	
VALOR TOTAL DO LOTE 05							R\$ 150.682,00	

LOTE 06 - POLPAS DE DIETA

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO		
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	
01	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR ACEROLA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	700	1.450	2.150	9,21	R\$ 19.801,50	
02	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR GOIABA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	800	1.450	2.250	8,37	R\$ 18.832,50	
03	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MANGA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	400	1.450	1.850	9,81	R\$ 18.148,50	
04	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MARACUJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	800	1.450	2.250	19,36	R\$ 43.560,00	
05	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	400	1.450	1.850	14,90	R\$ 27.565,00	
06	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR AMEIXA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	200	1.450	1.650	16,80	R\$ 27.720,00	
07	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJU, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	700	1.450	2.150	13,08	R\$ 28.122,00	
VALOR TOTAL DO LOTE 06							R\$ 183.749,50	

LOTE 07- GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECOPA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECOPA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	20.000	1.300	21.300	20,06	R\$ 427.278,00
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	22.000	1.500	23.500	23,67	R\$ 556.245,00
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	120	60	180	35,66	R\$ 6.418,80
VALOR TOTAL DO LOTE 07							R\$ 989.941,80

LOTE 08 - GÊNEROS PERECÍVEIS II (PEIXES)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	PEIXE CONGELADO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCÓBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO.	QUILO GRAMA	6.000	-	6.000	45,49	R\$ 272.940,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
02	FILE DE PESCADO, CONGELADO, SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003, ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20 KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	2.000	700	2.700	47,95	R\$ 129.465,00
VALOR TOTAL DO LOTE 08							R\$ 402.405,00

LOTE 09 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	14.000	1.400	15400	46,67	R\$ 718.718,00
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	5.000		5000	33,14	R\$ 165.700,00
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	500	550	1050	52,09	R\$ 54.694,50

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



04	CARNE BOVINA DE 1ª – TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	10.000	900	10900	43,67	R\$ 476.003,00
05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	6.000	-	6000	30,43	R\$ 182.580,00
06	FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS	QUILO GRAMA	3.500	-	3500	13,54	R\$ 47.390,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.							
07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	6.000	1.000	7000	40,36	R\$ 282.520,00	
	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	7.500	500	8000	43,96	R\$ 351.680,00	
VALOR TOTAL DO LOTE 09							R\$	2.279.285,50

LOTE 10 - GÊNEROS PERECÍVEIS IV (SUÍNOS)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	QUANTIDADE	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



01	LINGUIÇA CALABRESA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1.200	600	1800	27,79	R\$ 50.022,00
02	LINGUIÇA TOSCANA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	2.000	600	2600	24,67	R\$ 64.142,00
	COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	800	380	1180	25,05	R\$ 29.559,00
04	CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MÁXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1.000	280	1280	34,93	R\$ 44.710,40

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



05	PAIO PARA FEIJADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	300	280	580	27,68	R\$ 16.054,40
06	BACON. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	500	160	660	47,11	R\$ 31.092,60
07	CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	PACOTE	5.000	500	5500	28,92	R\$ 159.060,00
08	SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILO GRAMA	100	400	500	51,67	R\$ 25.835,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

Secretaria
de Saúde

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



09	PERNIL SUINO EM CUBOS - CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 30GM. EMBALAGEM A VÁCUO TERMO FORMADO EM FILME DE ALTA BARREIRA PET + PE PACOTE DE 1000GM COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE SIE OU SIF. VALIDADE DO PRODUTO MÍNIMA DE UM ANO	UNIDADE	120		120	35,29	R\$ 4.234,80
VALOR TOTAL DO LOTE 10							R\$ 424.710,20

LOTE 11 - HORTIFRUTI							
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	1.000	-	1000	3,66	R\$ 3.660,00
02	ACEROLA MADURA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2.000	-	2000	12,44	R\$ 24.880,00
03	ACELGA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1.000	-	1000	6,00	R\$ 6.000,00
04	ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	400	500	900	5,66	R\$ 5.094,00
05	ABACAXI (MÉDIO), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 A 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO.	UNIDADE	2.000	500	2500	5,90	R\$ 14.750,00
06	ALHO – ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUB-GRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	4.000	240	4240	6,73	R\$ 28.535,20
07	AMEIXA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	400	400	800	16,66	R\$ 13.328,00
08	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1.200	600	1800	6,64	R\$ 11.952,00
09	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1.200	600	1800	6,62	R\$ 11.916,00
10	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	3.500	900	4400	7,77	R\$ 34.188,00
11	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	750	600	1350	7,79	R\$ 10.516,50
12	CEBOLA PERA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS,	QUILO GRAMA	3.500	1.200	4700	6,14	R\$ 28.858,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.						
13	CENOURA GRAUDA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	3.500	1.200	4700	9,67	R\$ 45.449,00
14	CHEIRO-VERDE - COENTRO E CEBOLINHA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. PAR DE NO MÍNIMO 100G	PAR	7.500	2.700	10200	3,61	R\$ 36.822,00
15	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	2.000	600	2600	4,82	R\$ 12.532,00
16	GOIABA DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2.000	1.200	3200	7,82	R\$ 25.024,00
17	JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1.000	440	1440	4,83	R\$ 6.955,20
18	COUVE-FLOR 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	400	-	400	5,52	R\$ 2.208,00
19	LARANJA - PERA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUIIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	2.000	1.500	3500	12,57	R\$ 43.995,00
20	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	200	150	350	5,35	R\$ 1.872,50
21	MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	500	950	1450	10,31	R\$ 14.949,50
22	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	240	900	1140	7,36	R\$ 8.390,40
	MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2.000	1.500	3500	5,03	R\$ 17.605,00
24	MARACUJÁ DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2.000	600	2600	10,30	R\$ 26.780,00
25	MELÂNCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1.500	900	2400	5,30	R\$ 12.720,00
26	MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1.200	700	1900	4,73	R\$ 8.987,00
27	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1.400	750	2150	10,63	R\$ 22.854,50
28	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE.	QUILO GRAMA	400	220	620	5,04	R\$ 3.124,80
29	PERA - CARACTERÍSTICAS: PERA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E	QUILO GRAMA	500	1.200	1700	14,46	R\$ 24.582,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.						
30	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	500	-	500	5,16	R\$ 2.580,00
31	MANGA ROSA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSFORMADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	QUILO GRAMA	200	-	200	5,20	R\$ 1.040,00
32	COCO VERDE - IN NATURA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	UNIDADE	750	-	750	2,26	R\$ 1.695,00
33	BRÓCOLIS (VEGETAL VERDE, VIÇOSO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO)	QUILO GRAMA	400	-	400	16,34	R\$ 6.536,00
34	QUIABO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	60	-	60	9,00	R\$ 540,00
35	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO	QUILO GRAMA	60	-	60	3,87	R\$ 232,20
36	REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	1.600	1.200	2800	7,38	R\$ 20.664,00
37	TOMATE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2.500	1.200	3700	7,90	R\$ 29.230,00
38	HORTELÃ - FRESCO EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS POR MAÇO.	MAÇO	240	-	240	4,80	R\$ 1.152,00
	TANGERINA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	300	1.100	1400	9,51	R\$ 13.314,00
VALOR TOTAL DO LOTE 11							R\$ 585.511,80

LOTE 12 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	750	190	940	43,74	R\$ 41.115,60
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1.800	1.350	3150	4,22	R\$ 13.293,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	220	-	220	3,09	R\$ 679,80
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÉM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	6.300	660	6960	214,30	R\$ 1.491.528,00
05	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1.500	660	2160	2,94	R\$ 6.350,40
VALOR TOTAL DO LOTE 12							R\$ 1.552.966,80

LOTE 13 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS II

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, POTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	200	140	340	19,07	R\$ 6.483,80
02	ERVILHA, INGREDIENTES BÁSICOS: ERVILHAS, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. LATA COM 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1.400	140	1.540	5,67	R\$ 8.731,80
03	SARDINHA - SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL: LATAS DE PESO LÍQUIDO DE 250G E PESO DRENADO DE 165G. 1ª QUALIDADE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	100	-	100	9,82	R\$ 982,00
	MILHO VERDE, INGREDIENTES BÁSICOS: MILHO VERDE, AÇÚCAR, ÁGUA E SAL, UNIDADE FORNECIMENTO: LATA COM 200G. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1.600	150	1.750	5,67	R\$ 9.922,50
05	MOLHO DE SOJA - OBTIDO ATRAVÉS DA FERMENTAÇÃO 100 % NATURAL DA SOJA CONTENDO COR E SABOR ACENTUADO, FRASCO COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	500	280	780	5,74	R\$ 4.477,20
VALOR TOTAL DO LOTE 13							R\$ 30.597,30

LOTE 14 - LATICÍNIOS E SIMILARES

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CREME DE LEITE, CONTENDO CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.600	1.150	2.750,00	4,24	R\$ 11.660,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



02	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	3.000	6.000	9.000,00	2,96	R\$ 26.640,00
03	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	1.000	-	1.000,00	3,04	R\$ 3.040,00
04	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	600	530	1.130,00	220,05	R\$ 248.656,50
05	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	500	150	650,00	4,83	R\$ 3.139,50
06	MAIONESE. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	500	500	1.000,00	8,66	R\$ 8.660,00
07	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LIPÍDIOS. EMBALADO EM POTES DE MÍNIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	2.600	950	3.550,00	4,35	R\$ 15.442,50
08	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	2.000	2.700	4.700,00	7,80	R\$ 36.660,00
09	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE 50G.	PACOTE	200	400	600,00	7,00	R\$ 4.200,00
	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	3.200	1.700	4.900,00	25,28	R\$ 123.872,00
11	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	4.000	1.800	5.800,00	29,46	R\$ 170.868,00
12	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PIRÓFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	4.000	1.800	5.800,00	25,98	R\$ 150.684,00
13	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ	LATA	750	900	1.650,00	39,12	R\$ 64.548,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.

VALOR TOTAL DO LOTE 14

R\$ 868.070,50

LOTE 15 - DESIDRATADOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	FOLHA DE LOURO. EM FOLHAS SECAS; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS; DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 05 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	200	160	360,00	2,96	R\$ 1.065,60
02	ORÉGANO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 05 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	400	280	680,00	2,41	R\$ 1.638,80
03	MANJERICÃO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 10 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	300	180	480,00	4,91	R\$ 2.356,80
04	SALSA DESIDRATADA, EM FOLHAS SECAS, OBTIDA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 10 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	400	180	580,00	1,57	R\$ 910,60
05	CANELA EM PÓ, EMBALAGEM 50 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	200	300	500,00	8,18	R\$ 4.090,00
06	AÇAFRÃO - EM PÓ; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; DE COLORAÇÃO PRÓPRIA; COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, CONTENDO MÍNIMO DE 35 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	400	180	580,00	4,64	R\$ 2.691,20
07	CHÁ DE CAMOMILA ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	1.000	2.000,00	6,78	R\$ 13.560,00
08	CHÁ DE HORTELÃ ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS, COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	1.000	2.000,00	6,85	R\$ 13.700,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



09	CHÁ DE ERVA-DOCE ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	1.000	2.000,00		R\$ 15.460,00
10	CHÁ DE BOLDO ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	240	1.240,00	6,78	R\$ 8.407,20
11	CHÁ ERVA CIDREIRA ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	1.000	2.000,00	4,29	R\$ 8.580,00
VALOR TOTAL DO LOTE 15							R\$ 72.460,20

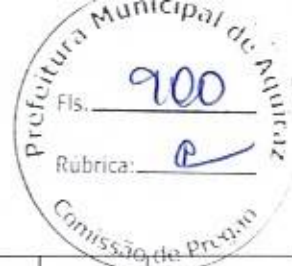
LOTE 16 - SUCOS E REFRIGERANTES

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	REFRIGERANTE DE GUARANÁ - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE GUARANÁ, AROMA NATURAL DE GUARANÁ. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	60	200	260,00	7,78	R\$ 2.022,80
02	REFRIGERANTE A BASE DE COLA - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE GUARANÁ, COCA COLA. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	60	200	260,00	9,60	R\$ 2.496,00
03	REFRIGERANTE DE LARANJA - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE LARANJA, AROMA NATURAL DE LARANJA. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	60	200	260,00	8,30	R\$ 2.158,00
VALOR TOTAL DO LOTE 16							R\$ 6.676,80

LOTE 17 - PÃES E BISCOITOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	BISCOITO TIPO CREM CRAKER, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS EM PACOTES DE NO MÍNIMO 350G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	7.000	10.000	17.000,00	6,04	R\$ 102.680,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



02	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU LEITE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS, PACOTE COM 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	7.000	10.000	17.000,00	8,49	R\$ 144.330,00
03	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL, CROCANTE E QUE TENHA CEREAL INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, COMO INGREDIENTE PRINCIPAL, PRIMEIRO DA LISTA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 162 GRAMAS	PACOTE	500	10.000	10.500,00	5,84	R\$ 61.320,00
04	PÃO DE FORMA COM CASCA. PACOTE COM 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	700	2.000	2.700,00	7,59	R\$ 20.493,00
05	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA. PACOTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1.000	2.000	3.000,00	10,70	R\$ 32.100,00
06	PÃO DE SACO, TIPO HOT DOG, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	1.300	2.000	3.300,00	7,66	R\$ 25.278,00
07	PÃO DE SACO, TIPO HAMBURGUER, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	1.300	2.000	3.300,00	9,93	R\$ 32.769,00
	PÃO FRANCÊS. PESO MÉDIO DE 50G.	QUILO GRAMA	600	900	1.500,00	14,50	R\$ 21.750,00
09	PANETONES NATALINOS DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	-	4.000	4.000,00	23,89	R\$ 95.560,00
10	PÃO DE COCO. PACOTE A PARTIR DE 350G. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	60	2.000	2.060,00	7,03	R\$ 14.481,80
11	TORRADA INTEGRAL. PACOTE COM MÍNIMO DE 142G, FORMA QUADRADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1.200	2.000	3.200,00	4,03	R\$ 12.896,00
VALOR TOTAL DO LOTE 17							R\$ 563.657,80

LOTE 18 - DOCES

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



01	DOCE DE GOIABA – EM TABLETE À BASE DE POLPA DE GOIABA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PACOTE COM 20 UNIDADES, COM GRAMATURA TOTAL DE 300G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	160	390	550,00	5,13	R\$ 2.821,50	
02	RAPADURA DE CANA DE AÇUCAR. PORÇÃO INDIVIDUAL DE NO MÍNIMO 20G.	QUILO GRAMA	-	800	800,00	5,83	R\$ 4.664,00	
03	DOCE DE BANANA – EM TABLETE À BASE DE POLPA DE BANANA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PACOTE COM 20 UNIDADES, COM GRAMATURA TOTAL DE NO MÍNIMO 300G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	160	390	550,00	5,42	R\$ 2.981,00	
VALOR TOTAL DO LOTE 18								R\$ 10.466,50

LOTE 19 - FRIOS								
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO		
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	
01	QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	50	900	950,00	64,24	R\$ 61.028,00	
02	PRESUNTO COZIDO RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	50	900	950,00	43,60	R\$ 41.420,00	
03	UVAS PASSAS RESFRIADAS, EMBALADAS EM BANDEJA DE ISOPOR.	QUILO GRAMA	20	200	220,00	27,07	R\$ 5.955,40	
VALOR TOTAL DO LOTE 19								R\$ 108.403,40

LOTE 20 - DIVERSOS								
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO		
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	
01	FÓSFORO CURTO, PACOTE COM 20 MAÇOS.	PACOTE	70	130	200	R\$ 5,81	R\$ 1.162,00	
VALOR TOTAL DO LOTE 20								R\$ 1.162,00

LOTE 21 - OVOS								
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE		QUANTIDADE TOTAL	VALOR MÉDIO		
			HOSPITAL	SECRETARIA		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	
01	OVOS DE GALINHA MÉDIOS, EMBALAGEM DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR ENDEREÇO, DATA DE VALIDADE. BANDEJA COM 30 UNIDADES DE 1ª QUALIDADE.	BANDEJA	1.000	1.800	2.800	R\$ 21,91	R\$ 61.348,00	
VALOR TOTAL DO LOTE 21								R\$ 61.348,00
VALOR GLOBAL MÉDIO								R\$ 9.013.338,40

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



VALOR GLOBAL MÉDIO R\$ 9.013,338,40 (NOVE MILHÕES, TREZE MIL, TREZENTOS E TRINTA E OITO REAIS E QUARENTA CENTAVOS)

B) DA DISPOSIÇÃO DOS ITENS QUANTO A FORMULAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS (EM ATENDIMENTO AOS INCISOS I E III DO ART. 48 DA LEI Nº 123/2006).

LOTE 01 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS I (AMPLA PARTICIPAÇÃO)							
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ACHOCOLATADO – EM PÓ INSTANTÂNEO, SOLÚVEL, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN E CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. REFIL ECONÔMICO. EMBALAGEM: ALUMINIZADA PACOTE COM NO MÍNIMO. 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	450	975	1425	R\$ 9,43	R\$ 13.437,75
02	AMIDO DE MILHO ADICIONADO DE AÇÚCAR, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, CAIXA COM 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1200	750	1950	R\$ 9,87	R\$ 19.246,50
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS COMPOSTO POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRA ALIMENTAR E BETAGLUCANA, EMBALADOS EM CAIXAS OU LATAS COM NO MÍNIMO 200 GRs. - AVEIA FINA CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1200	1050	2250	R\$ 4,98	R\$ 11.205,00
04	FARINHA DE AVEIA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. EMBALAGEM 165G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	225	975	1200	R\$ 8,98	R\$ 10.776,00
05	FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1125	600	1725	R\$ 14,82	R\$ 25.564,50
06	FARINHA LÁCTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTE DE PREPARO ESTANTÂNEO. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 360G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	600	750	1350	R\$ 13,26	R\$ 17.901,00
07	FLOCOS DE CEREAIS, TRIGO, CEVADA, AVEIA EM LATA MÍNIMO DE 360 G COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	450	750	1200	R\$ 19,49	R\$ 23.388,00
08	GELATINA - GELATINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES GELATINA, SAL, VITAMINAS C, E, A, REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SÓDIO, EDULCORANTE NATURAL: MANITOL, ACIDULANTE: ÁCIDO FUMÁRICO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS: BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. ADVERTÊNCIA NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE AÇÚCAR. CAIXA COM 20 GRAMAS. SABORES VARIADOS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	112	618	730	R\$ 4,92	R\$ 3.591,60

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



09	COLORÍFICO - SEM SAL (COLORAU), À BASE DE FUBÁ E URUCUM, PACOTE DE 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	4500	300	4800	R\$ 1,10	R\$ 5.280,00
10	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1125	825	1950	R\$ 11,95	R\$ 23.302,50
11	FARINHA DE MANDIOCA - COMUM, FINA, TIPO 1, PRODUTO TORRADO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA, EMPACOTADO INDIVIDUALMENTE EM UNIDADES DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	3750	600	4350	R\$ 6,51	R\$ 28.318,50
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 G. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, PIRFOSFATO ACIDO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO). CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	975	600	1575	R\$ 6,83	R\$ 10.757,25
13	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, VITAMINAS; A, B1, B2, B6, ZINCO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	975	525	1500	R\$ 7,43	R\$ 11.145,00
14	FÉCULA DE MANDIOCA, TIPO 01, BRANCA, FINA E SECA (GOMA PARA TAPIOCA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	975	525	1500	R\$ 9,81	R\$ 14.715,00
15	SAL REFINADO, COMPOSTO DE CRISTAIS BRANCOS. COM GRANULAÇÃO UNIFORME, FINO. COM ANTI - UMECTANTE. CONTENDO SAL DE IODO NÃO TÓXICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE FEDERAL ESPECÍFICA. LIVRE DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	900	247	1147	R\$ 1,47	R\$ 1.686,09
16	MASSA DE MILHO FLOCÃO - PRÉ COZIDO, 100 % NATURAL, SEM SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, INVIOLOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2250	1575	3825	R\$ 3,05	R\$ 11.666,25
17	FARINHA DE ROSCA. FINA (IDEAL PARA PREPARAR EMPANADOS) QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	225	52	277	R\$ 9,53	R\$ 2.639,81
18	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS DESTINAM-SE A SER EMPREGADOS NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. DEVERÁ APRESENTAR: CREME	UNIDADE	600	82	682	R\$ 23,61	R\$ 16.102,02

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	CLARO, CARACTERÍSTICO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO". E CONSTAR A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "MANTENHA À TEMPERATURA INFERIOR A 10°C OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNNPA N° 38, DE 1977, EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE						
19	FERMENTO QUÍMICO – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	150	82	232	R\$ 5,28	R\$ 1.224,96
VALOR TOTAL DO LOTE 01							R\$ 251.947,73

LOTE 02 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS I (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ACHOCOLATADO – EM PÓ INSTANTÂNEO, SOLÚVEL, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN E CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. REFIL ECONÔMICO. EMBALAGEM: ALUMINIZADA PACOTE COM NO MÍNIMO, 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	75	163	238	R\$ 9,43	R\$ 2.244,34
02	AMIDO DE MILHO ADICIONADO DE AÇÚCAR, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, CAIXA COM 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	200	125	325	R\$ 9,87	R\$ 3.207,75
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS COMPOSTO POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRA ALIMENTAR E BETAGLUCANA, EMBALADOS EM CAIXAS OU LATAS COM NO MÍNIMO 200 GRS. - AVEIA FINA CONTÉM LÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	200	175	375	R\$ 4,98	R\$ 1.867,50
04	FARINHA DE AVEIA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINEIRAIS. EMBALAGEM 165G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	38	163	201	R\$ 8,98	R\$ 1.804,98
05	FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	188	100	288	R\$ 14,82	R\$ 4.268,16
06	FARINHA LÁCTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTE DE PREPARO ESTANTÂNEO. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 360G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	100	125	225	R\$ 13,26	R\$ 2.983,50

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



07	FLOCOS DE CEREAIS, TRIGO, CEVADA, AVEIA EM LATA MÍNIMO DE 360 G COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	75	125	200	R\$ 19,49	R\$ 3.898,00
08	GELATINA - GELATINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES GELATINA, SAL, VITAMINAS C, E, A, REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SÓDIO, EDULCORANTE NATURAL: MANITOL, ACIDULANTE: ÁCIDO FUMÁRICO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS: BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. ADVERTÊNCIA NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE AÇÚCAR. CAIXA COM 20 GRAMAS. SABORES VARIADOS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	19	104	123	R\$ 4,92	R\$ 605,16
09	COLORÍFICO - SEM SAL (COLORAU), À BASE DE FUBÁ E URUCUM, PACOTE DE 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	750	50	800	R\$ 1,10	R\$ 880,00
10	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	188	138	326	R\$ 11,95	R\$ 3.895,70
11	FARINHA DE MANDIOCA - COMUM, FINA, TIPO 1, PRODUTO TORRADO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA, EMPACOTADO INDIVIDUALMENTE EM UNIDADES DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	625	100	725	R\$ 6,51	R\$ 4.719,75
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, PIRFOSFATO ACIDO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO). CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	163	100	263	R\$ 6,83	R\$ 1.796,29
13	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, VITAMINAS; A, B1, B2, B6, ZINCO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	163	88	251	R\$ 7,43	R\$ 1.864,93
14	FÉCULA DE MANDIOCA, TIPO 01, BRANCA, FINA E SECA (GOMA PARA TAPIOCA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	163	88	251	R\$ 9,81	R\$ 2.462,31
15	SAL REFINADO, COMPOSTO DE CRISTAIS BRANCOS. COM GRANULAÇÃO UNIFORME, FINO. COM ANTI - UMECTANTE. CONTENDO SAL DE IODO NÃO TÓXICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE FEDERAL ESPECÍFICA. LIVRE DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	150	42	192	R\$ 1,47	R\$ 282,24

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



16	MASSA DE MILHO FLOCÃO – PRÉ COZIDO, 100 % NATURAL, SEM SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, INVIOBADOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	375	263	638	R\$ 3,05	R\$ 1.945,90
17	FARINHA DE ROSCA. FINA (IDEAL PARA PREPARAR EMPANADOS) QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	38	9	47	R\$ 9,53	R\$ 447,91
18	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS DESTINAM-SE A SER EMPREGADOS NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. DEVERÁ APRESENTAR: CREME CLARO, CARACTERÍSTICO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO". E CONSTAR A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "MANTENHA À TEMPERATURA INFERIOR A 10°C OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNNPA N° 38, DE 1977, EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	100	14	114	R\$ 23,61	R\$ 2.691,54
19	FERMENTO QUÍMICO – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	25	14	39	R\$ 5,28	R\$ 205,92
VALOR TOTAL DO LOTE 02							R\$ 42.071,88

LOTE 03 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS I (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ACHOCOLATADO – EM PÓ INSTANTÂNEO, SOLÚVEL, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN E CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. REFIL ECONÔMICO. EMBALAGEM: ALUMINIZADA PACOTE COM NO MÍNIMO. 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	75	162	237	R\$ 9,43	R\$ 2.234,91
02	AMIDO DE MILHO ADICIONADO DE AÇÚCAR, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, CAIXA COM 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	200	125	325	R\$ 9,87	R\$ 3.207,75
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS COMPOSTO POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRA ALIMENTAR E BETAGLUCANA, EMBALADOS EM CAIXAS OU LATAS COM NO MÍNIMO 200 GRs. - AVEIA FINA CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	200	175	375	R\$ 4,98	R\$ 1.867,50

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



04	FARINHA DE AVEIA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINEIRAIS. EMBALAGEM 165G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	37	162	199		R\$ 1.787,82
05	FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	187	100	287	R\$ 14,82	R\$ 4.253,34
06	FARINHA LÁCTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTE DE PREPARO ESTANTÂNEO. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 360G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	100	125	225	R\$ 13,26	R\$ 2.983,50
07	FLOCOS DE CEREAIS, TRIGO, CEVADA, AVEIA EM LATA MÍNIMO DE 360 G COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	75	125	200	R\$ 19,49	R\$ 3.898,00
08	GELATINA - GELATINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES GELATINA, SAL, VITAMINAS C, E, A, REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SÓDIO, EDULCORANTE NATURAL: MANITOL, ACIDULANTE: ÁCIDO FUMÁRICO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS: BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. ADVERTÊNCIA NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE AÇÚCAR. CAIXA COM 20 GRAMAS. SABORES VARIADOS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	19	103	122	R\$ 4,92	R\$ 600,24
09	COLORÍFICO - SEM SAL (COLORAU), À BASE DE FUBÁ E URUCUM, PACOTE DE 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	750	50	800	R\$ 1,10	R\$ 880,00
10	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	187	137	324	R\$ 11,95	R\$ 3.871,80
11	FARINHA DE MANDIOCA - COMUM, FINA, TIPO 1, PRODUTO TORRADO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA, EMPACOTADO INDIVIDUALMENTE EM UNIDADES DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	625	100	725	R\$ 6,51	R\$ 4.719,75
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO). CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	162	100	262	R\$ 6,83	R\$ 1.789,46
13	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL, VITAMINAS; A, B1, B2, B6, ZINCO.	QUILO GRAMA	162	87	249	R\$ 7,43	R\$ 1.850,07

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
14	FÉCULA DE MANDIOCA, TIPO 01, BRANCA, FINA E SECA (GOMA PARA TAPIOCA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	162	87	249	R\$ 9,81	R\$ 2.442,69
15	SAL REFINADO, COMPOSTO DE CRISTAIS BRANCOS. COM GRANULAÇÃO UNIFORME, FINO. COM ANTI - UMECTANTE. CONTENDO SAL DE IODO NÃO TÓXICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE FEDERAL ESPECÍFICA. LIVRE DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	150	41	191	R\$ 1,47	R\$ 280,77
16	MASSA DE MILHO FLOCÃO - PRÉ COZIDO, 100 % NATURAL, SEM SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, INVIOBADOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	375	262	637	R\$ 3,05	R\$ 1.942,85
17	FARINHA DE ROSCA. FINA (IDEAL PARA PREPARAR EMPANADOS) QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	37	9	46	R\$ 9,53	R\$ 438,38
18	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS DESTINAM-SE A SER EMPREGADOS NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. DEVERÁ APRESENTAR: CREME CLARO, CARACTERÍSTICO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO". E CONSTAR A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "MANTENHA À TEMPERATURA INFERIOR A 10°C OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNNPA N° 38, DE 1977, EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	100	14	114	R\$ 23,61	R\$ 2.691,54
19	FERMENTO QUÍMICO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECÇÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	25	14	39	R\$ 5,28	R\$ 205,92
VALOR TOTAL DO LOTE 03							R\$ 41.945,49

LOTE 04 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS II (GRÃOS E CEREAIS) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO	QUILO GRAMA	7500	1650	9150	R\$ 7,10	R\$ 64.965,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
02	ARROZ INTEGRAL, POLIDO, TIPO 1 INTEGRAL, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	2250	225	2475	R\$ 9,02	R\$ 22.324,50
03	FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 - ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	3000	675	3675	R\$ 10,58	R\$ 38.881,50
04	FEIJÃO DE CORDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TIPO 1- ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	3000	675	3675	R\$ 9,99	R\$ 36.713,25
05	FEIJÃO PRETO - TIPO 1. ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	750	165	915	R\$ 9,00	R\$ 8.235,00
VALOR TOTAL DO LOTE 04							R\$ 171.119,25

LOTE 05 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS II (GRÃOS E CEREAIS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	2500	550	3050	R\$ 7,10	R\$ 21.655,00
02	ARROZ INTEGRAL, POLIDO, TIPO 1 INTEGRAL, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO	QUILO GRAMA	750	75	825	R\$ 9,02	R\$ 7.441,50

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
03	FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO 1 - ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1000	225	1225	R\$ 10,58	R\$ 12.960,50
04	FEIJÃO DE CORDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TIPO 1- ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1000	225	1225	R\$ 9,99	R\$ 12.237,75
05	FEIJÃO PRETO - TIPO 1. ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	250	55	305	R\$ 9,00	R\$ 2.745,00
VALOR TOTAL DO LOTE 05							R\$ 57.039,75

LOTE 06 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS III (MASSAS) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	MACARRÃO INTEGRAL - MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	750	1.950	2700	R\$ 9,31	R\$ 25.137,00
02	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	450	1.050	1500	R\$ 8,53	R\$ 12.795,00
03	MACARRÃO PENNE INTEGRAL - MACARRÃO PENNE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE	PACOTE	450	637	1087	R\$ 8,39	R\$ 9.119,93

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000

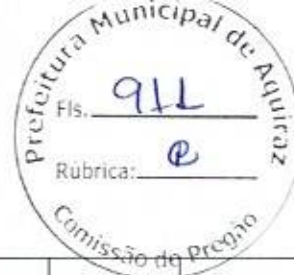
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



	VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
04	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	750	637	1387	R\$ 5,96	R\$ 8.266,52
05	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	5625	750	6375	R\$ 4,91	R\$ 31.301,25
06	MACARRÃO TIPO PARAFUSO À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1500	600	2100	R\$ 5,64	R\$ 11.844,00
07	MASSA PARA LASANHA - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 500G.	PACOTE	300	300	600	R\$ 11,27	R\$ 6.762,00
VALOR TOTAL DO LOTE 06							R\$ 105.225,70

LOTE 07 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS III (MASSAS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	MACARRÃO INTEGRAL - MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	250	650	900	R\$ 9,31	R\$ 8.379,00
02	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	150	350	500	R\$ 8,53	R\$ 4.265,00
03	MACARRÃO PENNE INTEGRAL - MACARRÃO PENNE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM	PACOTE	150	213	363	R\$ 8,39	R\$ 3.045,57

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
04	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	250	213	463	R\$ 5,96	R\$ 2.759,48
05	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1875	250	2125	R\$ 4,91	R\$ 10.433,75
06	MACARRÃO TIPO PARAFUSO À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500	200	700	R\$ 5,64	R\$ 3.948,00
07	MASSA PARA LASANHA - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 500G.	PACOTE	100	100	200	R\$ 11,27	R\$ 2.254,00
VALOR TOTAL DO LOTE 07							R\$ 35.084,80

LOTE 08 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS IV (GRÃOS E SEMENTES) - (EXCLUSIVA ME/EPP)							
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	GRANOLA, SEM ADOÇANTES. EMBALAGEM DE 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500	240	740	R\$ 14,63	R\$ 10.826,20
02	SEMENTE DE LINHAÇA. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	200	200	400	R\$ 11,15	R\$ 4.460,00
03	SEMENTE DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA), EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	200	90	290	R\$ 5,25	R\$ 1.522,50
VALOR TOTAL DO LOTE 08							R\$ 16.808,70

LOTE 09 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS V (CAFÉ, AÇÚCAR E ADOÇANTE) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)							
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

Secretaria
de Saúde

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	
01	AÇÚCAR CRISTAL, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	3000	1.200	4200	R\$ 5,53	R\$ 23.226,00
02	AÇÚCAR DEMERARA DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM 1KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE.	QUILO GRAMA	562	0	562	R\$ 6,48	R\$ 3.641,76
03	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE STÉVIA (100% STÉVIA), CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 ML, FRASCO CONTA GOTAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	750	300	1050	R\$ 8,81	R\$ 9.250,50
04	CAFÉ - TORRADO MOÍDO A VÁCUO, EMBALAGEM DE 250GR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. COM SELO DE PUREZA ABIC.	PACOTE	6000	2.250	8250	R\$ 9,32	R\$ 76.890,00
						R\$ 113.008,26	

LOTE 10 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS V (CAFÉ, AÇÚCAR E ADOÇANTE) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AÇÚCAR CRISTAL, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1000	400	1400	R\$ 5,53	R\$ 7.742,00
02	AÇÚCAR DEMERARA DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM 1KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% E CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE.	QUILO GRAMA	188	0	188	R\$ 6,48	R\$ 1.218,24
03	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE STÉVIA (100% STÉVIA), CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 ML, FRASCO CONTA GOTAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	250	100	350	R\$ 8,81	R\$ 3.083,50
04	CAFÉ - TORRADO MOÍDO A VÁCUO, EMBALAGEM DE 250GR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. COM SELO DE PUREZA ABIC.	PACOTE	2000	750	2750	R\$ 9,32	R\$ 25.630,00
VALOR TOTAL DO LOTE 10						R\$ 37.673,74	

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



LOTE 11 - POLPAS DE DIETA - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO		
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	
01	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR ACEROLA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	525	1.087	1612	R\$ 9,21	R\$ 14.846,52	
02	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR GOIABA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	600	1.087	1687	R\$ 8,37	R\$ 14.120,19	
03	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MANGA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	300	1.087	1387	R\$ 9,81	R\$ 13.606,47	
04	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MARACUJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	600	1.087	1687	R\$ 19,36	R\$ 32.660,32	
05	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	300	1.087	1387	R\$ 14,90	R\$ 20.666,30	
06	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR AMEIXA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	150	1.087	1237	R\$ 16,80	R\$ 20.781,60	
07	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJU, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	525	1.087	1612	R\$ 13,08	R\$ 21.084,96	
VALOR TOTAL DO LOTE 11							R\$	137.766,36

LOTE 12 - POLPAS DE DIETA - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO		
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	
01	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR ACEROLA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	175	363	538	R\$ 9,21	R\$ 4.954,98	
02	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR GOIABA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	200	363	563	R\$ 8,37	R\$ 4.712,31	
03	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MANGA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	100	363	463	R\$ 9,81	R\$ 4.542,03	
04	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MARACUJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	200	363	563	R\$ 19,36	R\$ 10.899,68	
05	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	100	363	463	R\$ 14,90	R\$ 6.898,70	
06	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR AMEIXA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	50	363	413	R\$ 16,80	R\$ 6.938,40	
07	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJU, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	175	363	538	R\$ 13,08	R\$ 7.037,04	
VALOR TOTAL DO LOTE 12							R\$	45.983,14

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



LOTE 13 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)							
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	15.000	975	15975	R\$ 20,06	R\$ 320.458,50
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	16.500	1.125	17625	R\$ 23,67	R\$ 417.183,75
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO ILÚTEN.	QUILO GRAMA	90	45	135	R\$ 35,66	R\$ 4.814,10
VALOR TOTAL DO LOTE 13							R\$ 742.456,35

LOTE 14 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)							
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E	QUILO GRAMA	1.250	82	1332	R\$ 20,06	R\$ 26.719,92

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

Secretaria
de Saúde

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



	ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.						
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1.375	94	1469	R\$ 23,67	R\$ 34.771,23
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	8	4	12	R\$ 35,66	R\$ 427,92
VALOR TOTAL DO LOTE 14							R\$ 61.919,07

LOTE 15 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1.250	81	1331	R\$ 20,06	R\$ 26.699,86
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM	QUILO GRAMA	1.375	94	1469	R\$ 23,67	R\$ 34.771,23

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

Secretaria
de Saúde

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



	ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.						
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	7	4	11	R\$ 35,66	R\$ 392,26
VALOR TOTAL DO LOTE 15							R\$ 61.863,35

LOTE 16 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1.250	81	1331	R\$ 20,06	R\$ 26.699,86
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISGERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 3/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1.375	93	1468	R\$ 23,67	R\$ 34.747,56
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	7	3	10	R\$ 35,66	R\$ 356,60
VALOR TOTAL DO LOTE 16							R\$ 61.804,02

LOTE 17 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E	QUILO GRAMA	1.250	81	1331	R\$ 20,06	R\$ 26.699,86

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.						
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA), REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1.375	94	1469	R\$ 23,67	R\$ 34.771,23
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	8	4	12	R\$ 35,66	R\$ 427,92
VALOR TOTAL DO LOTE 17							R\$ 61.899,01

LOTE 18 - GÊNEROS PERECÍVEIS II (PEIXES) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	PEIXE CONGELADO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	4.500	0	4500	R\$ 45,49	R\$ 204.705,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



02	FILE DE PESCADO, CONGELADO, SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003, ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20 KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1.500	525	2025	R\$ 47,95	R\$ 97.098,75
VALOR TOTAL DO LOTE 18							R\$ 301.803,75

LOTE 19 - GÊNEROS PERECÍVEIS II (PEIXES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	EIXE CONGELADO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	750	0	750	R\$ 45,49	R\$ 34.117,50
02	FILE DE PESCADO, CONGELADO, SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO E ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003, ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20 KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	250	88	338	R\$ 47,95	R\$ 16.207,10
VALOR TOTAL DO LOTE 19							R\$ 50.324,60

LOTE 20 - GÊNEROS PERECÍVEIS II (PEIXES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	PEIXE CONGELADO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA,	QUILO GRAMA	750	0	750	R\$ 45,49	R\$ 34.117,50

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
02	FILE DE PESCADO, CONGELADO, SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003, ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20 KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	250	87	337	R\$ 47,95	R\$ 16.159,15
VALOR TOTAL DO LOTE 20							R\$ 50.276,65

LOTE 21 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	10500	1050	11550	R\$ 46,67	R\$ 539.038,50
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMP, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	3750	0	3750	R\$ 33,14	R\$ 124.275,00
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO	PACOTE	375	412	787	R\$ 52,09	R\$ 40.994,83

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	LIQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MINIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.						
04	CARNE BOVINA DE 1ª – TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	7500	675	8175	R\$ 43,67	R\$ 357.002,25
05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	4500	0	4500	R\$ 30,43	R\$ 136.935,00
06	FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS	QUILO GRAMA	2625	0	2625	R\$ 13,54	R\$ 35.542,50



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



	DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	4500	750	5250	R\$ 40,36	R\$ 211.890,00
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	5625	375	6000	R\$ 43,96	R\$ 263.760,00
VALOR TOTAL DO LOTE 21							R\$ 1.709.438,08

LOTE 22 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR	QUILO GRAMA	437	43	480	R\$ 46,67	R\$ 22.401,60

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMP, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	155	0	155	R\$ 33,14	R\$ 5.136,70
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, EM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	15	17	32	R\$ 52,09	R\$ 1.666,88
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	312	28	340	R\$ 43,67	R\$ 14.847,80
05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	QUILO GRAMA	187	0	187	R\$ 30,43	R\$ 5.690,41

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
06	FÍGADO BOVINO - 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	108	0	108	R\$ 13,54	R\$ 1.462,32
07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	187	31	218	R\$ 40,36	R\$ 8.798,48
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF,	QUILO GRAMA	234	15	249	R\$ 43,96	R\$ 10.946,04



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE							
VALOR TOTAL DO LOTE 22							R\$ 70.950,23

LOTE 23 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

TEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	437	44	481	R\$ 46,67	R\$ 22.448,27
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	156	0	156	R\$ 33,14	R\$ 5.169,84
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	16	17	33	R\$ 52,09	R\$ 1.718,97
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O	QUILO GRAMA	312	28	340	R\$ 43,67	R\$ 14.847,80

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



	PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	187	0	187	R\$ 30,43	R\$ 5.690,41
06	FÍGADO BOVINO - 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	109	0	109	R\$ 13,54	R\$ 1.475,86
07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS	QUILO GRAMA	187	31	218	R\$ 40,36	R\$ 8.798,48

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



<p>DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.</p>						
<p>CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p>	QUILO GRAMA	234	16	250	R\$ 43,96	R\$ 10.990,00
VALOR TOTAL DO LOTE 23						R\$ 71.139,63

LOTE 24 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	438	44	482	R\$ 46,67	R\$ 22.494,94
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMP, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	157	0	157	R\$ 33,14	R\$ 5.202,98

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	16	17	33	R\$ 52,09	R\$ 1.718,97
04	CARNE BOVINA DE 1ª – TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	313	28	341	R\$ 43,67	R\$ 14.891,47
05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	188	0	188	R\$ 30,43	R\$ 5.720,84
06	FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO	QUILO GRAMA	110	0	110	R\$ 13,54	R\$ 1.489,40

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



	NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	188	31	219	R\$ 40,36	R\$ 8.838,84
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	235	16	251	R\$ 43,96	R\$ 11.033,96
VALOR TOTAL DO LOTE 24							R\$ 71.391,40

LOTE 25 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	438	44	482	R\$ 46,67	R\$ 22.494,94
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	157	0	157	R\$ 33,14	R\$ 5.202,98
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	16	18	34	R\$ 52,09	R\$ 1.771,06
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	313	29	342	R\$ 43,67	R\$ 14.935,14
05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA	QUILO GRAMA	188	0	188	R\$ 30,43	R\$ 5.720,84



	FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
06	FÍGADO BOVINO - 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	111	0	111	R\$ 13,54	R\$ 1.502,94
07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	188	32	220	R\$ 40,36	R\$ 8.879,20
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A	QUILO GRAMA	235	16	251	R\$ 43,96	R\$ 11.033,96

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE

VALOR TOTAL DO LOTE 25

R\$ 71.541,06

LOTE 26 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

TEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	437	43	480	R\$ 46,67	R\$ 22.401,60
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMP, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	156	0	156	R\$ 33,14	R\$ 5.169,84
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	15	17	32	R\$ 52,09	R\$ 1.666,88
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%.	QUILO GRAMA	312	28	340	R\$ 43,67	R\$ 14.847,80

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	<p>EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>						
05	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	187	0	187	R\$ 30,43	R\$ 5.690,41
06	<p>FÍGADO BOVINO - 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	108	0	108	R\$ 13,54	R\$ 1.462,32
07	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À</p>	QUILO GRAMA	187	31	218	R\$ 40,36	R\$ 8.798,48



	6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.						
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, BATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	234	15	249	R\$ 43,96	R\$ 10.946,04
VALOR TOTAL DO LOTE 26							R\$ 70.983,37

LOTE 27 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	QUILO GRAMA	437	44	481	R\$ 46,67	R\$ 22.448,27

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.					
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	156	0	156	R\$ 33,14 R\$ 5.169,84
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	15	17	32	R\$ 52,09 R\$ 1.666,88
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	312	28	340	R\$ 43,67 R\$ 14.847,80
05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	187	0	187	R\$ 30,43 R\$ 5.690,41
06	FÍGADO BOVINO - 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA,	QUILO GRAMA	109	0	109	R\$ 13,54 R\$ 1.475,86

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE PRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO RAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	187	31	218	R\$ 40,36	R\$ 8.798,48
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	234	15	249	R\$ 43,96	R\$ 10.946,04
VALOR TOTAL DO LOTE 27							R\$ 71.043,58



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



LOTE 28 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

TEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	438	44	482	R\$ 46,67	R\$ 22.494,94
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMP, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	156	0	156	R\$ 33,14	R\$ 5.169,84
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	16	17	33	R\$ 52,09	R\$ 1.718,97
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	313	28	341	R\$ 43,67	R\$ 14.891,47
05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA,	QUILO GRAMA	188	0	188	R\$ 30,43	R\$ 5.720,84

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
06	FÍGADO BOVINO - 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	110	0	110	R\$ 13,54	R\$ 1.489,40
07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE	QUILO GRAMA	188	31	219	R\$ 40,36	R\$ 8.838,84



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
	FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.						
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	234	16	250	R\$ 43,96	R\$ 10.990,00
VALOR TOTAL DO LOTE 28							R\$ 71.314,30

LOTE 29 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)							
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE ESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	438	44	482	R\$ 46,67	R\$ 22.494,94
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMP, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	157	0	157	R\$ 33,14	R\$ 5.202,98
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	16	18	34	R\$ 52,09	R\$ 1.771,06

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



04	<p>CARNE BOVINA DE 1ª – TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	313	28	341	R\$ 43,67	R\$ 14.891,47
05	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	188	0	188	R\$ 30,43	R\$ 5.720,84
06	<p>FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	110	0	110	R\$ 13,54	R\$ 1.489,40



07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	188	32	220	R\$ 40,36	R\$ 8.879,20
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	235	16	251	R\$ 43,96	R\$ 11.033,96
VALOR TOTAL DO LOTE 29							R\$ 71.483,85

LOTE 30 - GÊNEROS PERECÍVEIS IV (SUÍNOS) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	LINGUIÇA CALABRESA - 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO	QUILO GRAMA	900	450	1350	R\$ 27,79	R\$ 37.516,50

Av. Santos Dumont, 260, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
02	LINGUIÇA TOSCANA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	1500	450	1950	R\$ 24,67	R\$ 48.106,50
03	COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	600	285	885	R\$ 25,05	R\$ 22.169,25
04	CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MÁXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	750	210	960	R\$ 34,93	R\$ 33.532,80
05	PAIO PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº	QUILO GRAMA	225	210	435	R\$ 27,68	R\$ 12.040,80

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.						
06	BACON. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	375	120	495	R\$ 47,11	R\$ 23.319,45
07	CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	PACOTE	3750	375	4125	R\$ 28,92	R\$ 119.295,00
08	SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILO GRAMA	75	300	375	R\$ 51,67	R\$ 19.376,25
09	PERNIL SUINO EM CUBOS - CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 30GM. EMBALAGEM A VÁCUO TERMO FORMADO EM FILME DE ALTA BARREIRA PET + PE PACOTE DE 1000GM COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE SIE OU SIF. VALIDADE DO PRODUTO MÍNIMA DE UM ANO	UNIDADE	90	0	90	R\$ 35,29	R\$ 3.176,10
VALOR TOTAL DO LOTE 30							R\$ 318.532,65

LOTE 31 - GÊNEROS PERECÍVEIS IV (SUÍNOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	LINGUIÇA CALABRESA - 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A	QUILO GRAMA	150	75	225	R\$ 27,79	R\$ 6.252,75

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.						
02	LINGUIÇA TOSCANA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	250	75	325	R\$ 24,67	R\$ 8.017,75
03	COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	100	48	148	R\$ 25,05	R\$ 3.707,40
04	CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MÁXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	125	35	160	R\$ 34,93	R\$ 5.588,80
05	PAIO PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM	QUILO GRAMA	38	35	73	R\$ 27,68	R\$ 2.020,64

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.						
06	BACON. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	63	20	83	R\$ 47,11	R\$ 3.910,13
07	CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	PACOTE	625	63	688	R\$ 28,92	R\$ 19.896,96
08	SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILO GRAMA	13	50	63	R\$ 51,67	R\$ 3.255,21
09	PERNIL SUINO EM CUBOS - CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 30GM. EMBALAGEM A VÁCUO TERMO FORMADO EM FILME DE ALTA BARREIRA PET + PE PACOTE DE 1000GM COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE SIE OU SIF. VALIDADE DO PRODUTO MÍNIMA DE UM ANO	UNIDADE	15	0	15	R\$ 35,29	R\$ 529,35
VALOR TOTAL DO LOTE 31							R\$ 53.178,99

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



LOTE 32 - GÊNEROS PERECÍVEIS IV (SUÍNOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	LINGUIÇA CALABRESA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	150	75	225	R\$ 27,79	R\$ 6.252,75
02	LINGUIÇA TOSCANA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	250	75	325	R\$ 24,67	R\$ 8.017,75
03	COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	100	47	147	R\$ 25,05	R\$ 3.682,35
04	CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MÁXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO	QUILO GRAMA	125	35	160	R\$ 34,93	R\$ 5.588,80

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



	NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.						
05	PAIO PARA FEIJONADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	37	35	72	R\$ 27,68	R\$ 1.992,96
06	BACON. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	62	20	82	R\$ 47,11	R\$ 3.863,02
07	CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	PACOTE	625	62	687	R\$ 28,92	R\$ 19.868,04
08	SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILO GRAMA	12	50	62	R\$ 51,67	R\$ 3.203,54

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

Secretaria
de Saúde

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



Fls. 948
Rubrica:
Comissão de Preço
R\$ 35,29 R\$ 529,35

09	PERNIL SUINO EM CUBOS - CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 30GM. EMBALAGEM A VÁCUO TERMO FORMADO EM FILME DE ALTA BARREIRA PET + PE PACOTE DE 1000GM COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE SIE OU SIF. VALIDADE DO PRODUTO MÍNIMA DE UM ANO	UNIDADE	15	0	15		
VALOR TOTAL DO LOTE 32							R\$ 52.998,56

LOTE 33 - HORTIFRUTI - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	750	0	750	R\$ 3,66	R\$ 2.745,00
02	ACEROLA MADURA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1500	0	1500	R\$ 12,44	R\$ 18.660,00
03	ACELGA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	750	0	750	R\$ 6,00	R\$ 4.500,00
04	ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	300	375	675	R\$ 5,66	R\$ 3.820,50
05	ABACAXI (MÉDIO), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 A 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO.	UNIDADE	1500	375	1875	R\$ 5,90	R\$ 11.062,50
06	ALHO – ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUB-GRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	3000	180	3180	R\$ 6,73	R\$ 21.401,40
07	AMEIXA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	300	300	600	R\$ 16,66	R\$ 9.996,00
08	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	900	450	1350	R\$ 6,64	R\$ 8.964,00
09	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	900	450	1350	R\$ 6,62	R\$ 8.937,00
10	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	2625	675	3300	R\$ 7,77	R\$ 25.641,00
11	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	562	450	1012	R\$ 7,79	R\$ 7.883,48

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



12	CEBOLA PERA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2625	900	3525	R\$ 6,14	R\$ 21.643,50
13	CENOURA GRAUDA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2625	900	3525	R\$ 9,67	R\$ 34.086,75
14	CHEIRO-VERDE - COENTRO E CEBOLINHA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. PAR DE NO MÍNIMO 100G	PAR	5625	2025	7650	R\$ 3,61	R\$ 27.616,50
15	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	1500	450	1950	R\$ 4,82	R\$ 9.399,00
16	GOIABA DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1500	900	2400	R\$ 7,82	R\$ 18.768,00
17	JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	750	330	1080	R\$ 4,83	R\$ 5.216,40
18	COUVE-FLOR 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	300	0	300	R\$ 5,52	R\$ 1.656,00
19	LARANJA - PERA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	1500	1125	2625	R\$ 12,57	R\$ 32.996,25
20	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	150	112	262	R\$ 5,35	R\$ 1.401,70
21	MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	375	712	1087	R\$ 10,31	R\$ 11.206,97
22	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	180	675	855	R\$ 7,36	R\$ 6.292,80
23	MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1500	1125	2625	R\$ 5,03	R\$ 13.203,75
24	MARACUJÁ DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1500	450	1950	R\$ 10,30	R\$ 20.085,00
25	MELÂNCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1125	675	1800	R\$ 5,30	R\$ 9.540,00
26	MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	900	525	1425	R\$ 4,73	R\$ 6.740,25
27	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1050	562	1612	R\$ 10,63	R\$ 17.135,56
28	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE.	QUILO GRAMA	300	165	465	R\$ 5,04	R\$ 2.343,60

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

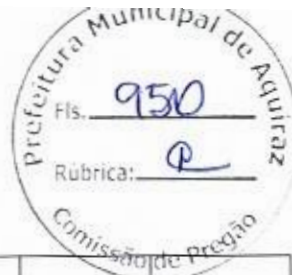
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



29	PERA - CARACTERÍSTICAS: PERA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO GRAMA	375	900	1275	R\$ 14,46	R\$ 18.436,50
30	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	375	0	375	R\$ 5,16	R\$ 1.935,00
31	MANGA ROSA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANFORMADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	QUILO GRAMA	150	0	150	R\$ 5,20	R\$ 780,00
32	COCO VERDE - IN NATURA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	UNIDADE	562	0	562	R\$ 2,26	R\$ 1.270,12
33	BRÓCOLIS (VEGETAL VERDE, VIÇOSO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO)	QUILO GRAMA	300	0	300	R\$ 16,34	R\$ 4.902,00
34	QUIABO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	45	0	45	R\$ 9,00	R\$ 405,00
35	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO	QUILO GRAMA	45	0	45	R\$ 3,87	R\$ 174,15
36	REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	1200	900	2100	R\$ 7,38	R\$ 15.498,00
37	TOMATE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1875	900	2775	R\$ 7,90	R\$ 21.922,50
38	HORTELÃ - FRESCO EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS POR MAÇO.	MAÇO	180	0	180	R\$ 4,80	R\$ 864,00
39	TANGERINA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	225	825	1050	R\$ 9,51	R\$ 9.985,50
VALOR TOTAL DO LOTE 33							R\$ 439.115,68

LOTE 34 - HORTIFRUTI - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	125	0	125	R\$ 3,66	R\$ 457,50
02	ACEROLA MADURA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250	0	250	R\$ 12,44	R\$ 3.110,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



03	ACELGA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	125	0	125	R\$ 6,00	R\$ 750,00
04	ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	50	62	112	R\$ 5,66	R\$ 633,92
05	ABACAXI (MÉDIO), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 A 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO.	UNIDADE	250	62	312	R\$ 5,90	R\$ 1.840,80
06	ALHO - ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUB-GRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500	30	530	R\$ 6,73	R\$ 3.566,90
07	AMEIXA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	50	50	100	R\$ 16,66	R\$ 1.666,00
08	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	150	75	225	R\$ 6,64	R\$ 1.494,00
09	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	150	75	225	R\$ 6,62	R\$ 1.489,50
10	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	437	112	549	R\$ 7,77	R\$ 4.265,73
11	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	94	75	169	R\$ 7,79	R\$ 1.316,51
12	CEBOLA PERA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	437	150	587	R\$ 6,14	R\$ 3.604,18
13	CENOURA GRAUDA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	437	150	587	R\$ 9,67	R\$ 5.676,29
14	CHEIRO-VERDE - COENTRO E CEBOLINHA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. PAR DE NO MÍNIMO 100G	PAR	937	337	1274	R\$ 3,61	R\$ 4.599,14
15	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MATUREZAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	250	75	325	R\$ 4,82	R\$ 1.566,50
16	GOIABA DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250	150	400	R\$ 7,82	R\$ 3.128,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

Secretaria
de Saúde

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



17	JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	125	55	180	R\$ 4,83	R\$ 869,40
18	COUVE-FLOR 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	50	0	50	R\$ 5,52	R\$ 276,00
19	LARANJA - PERA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	250	187	437	R\$ 12,57	R\$ 5.493,09
20	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	25	19	44	R\$ 5,35	R\$ 235,40
21	MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	62	119	181	R\$ 10,31	R\$ 1.866,11
22	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	30	112	142	R\$ 7,36	R\$ 1.045,12
23	MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250	187	437	R\$ 5,03	R\$ 2.198,11
24	MARACUJÁ DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250	75	325	R\$ 10,30	R\$ 3.347,50
25	MELÂNCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	187	112	299	R\$ 5,30	R\$ 1.584,70
26	MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	150	87	237	R\$ 4,73	R\$ 1.121,01
27	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	175	94	269	R\$ 10,63	R\$ 2.859,47
28	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE.	QUILO GRAMA	50	27	77	R\$ 5,04	R\$ 388,08
29	PERA - CARACTERÍSTICAS: PERA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO GRAMA	62	150	212	R\$ 14,46	R\$ 3.065,52
30	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	62	0	62	R\$ 5,16	R\$ 319,92
31	MANGA ROSA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	QUILO GRAMA	25	0	25	R\$ 5,20	R\$ 130,00
32	COCO VERDE - IN NATURA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	UNIDADE	94	0	94	R\$ 2,26	R\$ 212,44
33	BRÓCOLIS (VEGETAL VERDE, VIÇOSO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO)	QUILO GRAMA	50	0	50	R\$ 16,34	R\$ 817,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



34	QUIABO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	7	0	7	R\$ 9,00	R\$ 63,00
35	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO	QUILO GRAMA	7	0	7	R\$ 3,87	R\$ 27,09
36	REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	200	150	350	R\$ 7,38	R\$ 2.583,00
37	TOMATE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	312	150	462	R\$ 7,90	R\$ 3.649,80
38	HORTELÃ - FRESCO EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS POR MAÇO.	MAÇO	30	0	30	R\$ 4,80	R\$ 144,00
39	TANGERINA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	37	137	174	R\$ 9,51	R\$ 1.654,74
VALOR TOTAL DO LOTE 34							R\$ 73.115,47

LOTE 35 - HORTIFRUTI - (COTÁ RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	125	0	125	R\$ 3,66	R\$ 457,50
02	ACEROLA MADURA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250	0	250	R\$ 12,44	R\$ 3.110,00
03	ACELGA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	125	0	125	R\$ 6,00	R\$ 750,00
04	ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	50	63	113	R\$ 5,66	R\$ 639,58
05	ABACAXI (MÉDIO), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 A 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO.	UNIDADE	250	63	313	R\$ 5,90	R\$ 1.846,70
06	ALHO - ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUB-GRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500	30	530	R\$ 6,73	R\$ 3.566,90

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



Rubrica: _____
Comissão de Preço
R\$ 16,66 de R\$ 1.666,00

07	AMEIXA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	50	50	100		
08	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	150	75	225	R\$ 6,64	R\$ 1.494,00
09	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	150	75	225	R\$ 6,62	R\$ 1.489,50
10	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	438	113	551	R\$ 7,77	R\$ 4.281,27
11	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	94	75	169	R\$ 7,79	R\$ 1.316,51
12	CEBOLA PERA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	438	150	588	R\$ 6,14	R\$ 3.610,32
13	CENOURA GRAUDA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	438	150	588	R\$ 9,67	R\$ 5.685,96
14	CHEIRO-VERDE - COENTRO E CEBOLINHA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. PAR DE NO MÍNIMO 100G	PAR	938	338	1276	R\$ 3,61	R\$ 4.606,36
15	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	250	75	325	R\$ 4,82	R\$ 1.566,50
16	GOIABA DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250	150	400	R\$ 7,82	R\$ 3.128,00
17	JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	125	55	180	R\$ 4,83	R\$ 869,40
18	COUVE-FLOR 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	50	0	50	R\$ 5,52	R\$ 276,00
19	LARANJA - PERA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	250	188	438	R\$ 12,57	R\$ 5.505,66
20	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	25	19	44	R\$ 5,35	R\$ 235,40
21	MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	63	119	182	R\$ 10,31	R\$ 1.876,42

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



22	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	30	113	143	R\$ 7,36	R\$ 1.052,48
23	MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250	188	438	R\$ 5,03	R\$ 2.203,14
24	MARACUJÁ DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250	75	325	R\$ 10,30	R\$ 3.347,50
25	MELÂNCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	188	113	301	R\$ 5,30	R\$ 1.595,30
26	MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	150	88	238	R\$ 4,73	R\$ 1.125,74
27	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	175	94	269	R\$ 10,63	R\$ 2.859,47
28	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE.	QUILO GRAMA	50	28	78	R\$ 5,04	R\$ 393,12
29	PERA - CARACTERÍSTICAS: PERA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO GRAMA	63	150	213	R\$ 14,46	R\$ 3.079,98
30	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	63	0	63	R\$ 5,16	R\$ 325,08
31	MANGA ROSA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANFORMADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	QUILO GRAMA	25	0	25	R\$ 5,20	R\$ 130,00
32	COCO VERDE - IN NATURA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	UNIDADE	94	0	94	R\$ 2,26	R\$ 212,44
33	BRÓCOLIS (VEGETAL VERDE, VIÇOSO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO)	QUILO GRAMA	50	0	50	R\$ 16,34	R\$ 817,00
34	QUIABO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	8	0	8	R\$ 9,00	R\$ 72,00
35	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO	QUILO GRAMA	8	0	8	R\$ 3,87	R\$ 30,96
36	REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	200	150	350	R\$ 7,38	R\$ 2.583,00



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

Secretaria
de Saúde

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
37	TOMATE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	313	150	463	R\$ 7,90	R\$ 3.657,70
38	HORTELÃ - FRESCO EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS POR MAÇO.	MAÇO	30	0	30	R\$ 4,80	R\$ 144,00
39	TANGERINA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	38	138	176	R\$ 9,51	R\$ 1.673,76
VALOR TOTAL DO LOTE 35							R\$ 73.280,65

LOTE 36 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	562	142	704	R\$ 43,74	R\$ 30.792,96
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1350	1012	2362	R\$ 4,22	R\$ 9.967,64
03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ALCÓOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	165	0	165	R\$ 3,09	R\$ 509,85
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÊM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	4725	495	5220	R\$ 214,30	R\$ 1.118.646,00
05	VINAGRE ALCÓOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ALCÓOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1125	495	1620	R\$ 2,94	R\$ 4.762,80
VALOR TOTAL DO LOTE 36							R\$ 1.164.679,25

LOTE 37 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	37	9	46	R\$ 43,74	R\$ 2.012,04
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	90	67	157	R\$ 4,22	R\$ 662,54

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11	0	11	R\$ 3,09	R\$ 33,99
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÉM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	315	33	348	R\$ 214,30	R\$ 74.576,40
05	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	75	33	108	R\$ 2,94	R\$ 317,52
VALOR TOTAL DO LOTE 37							R\$ 77.602,49

LOTE 38 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	37	9	46	R\$ 43,74	R\$ 2.012,04
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	90	67	157	R\$ 4,22	R\$ 662,54
03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11	0	11	R\$ 3,09	R\$ 33,99
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÉM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	315	33	348	R\$ 214,30	R\$ 74.576,40
05	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	75	33	108	R\$ 2,94	R\$ 317,52
VALOR TOTAL DO LOTE 38							R\$ 77.602,49

LOTE 39 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O	LATA	38	10	48	R\$ 43,74	R\$ 2.099,52

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

Secretaria
de Saúde

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



	PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	90	68	158	R\$ 4,22	R\$ 666,76
03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11	0	11	R\$ 3,09	R\$ 33,99
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÉM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	315	33	348	R\$ 214,30	R\$ 74.576,40
05	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	75	33	108	R\$ 2,94	R\$ 317,52
VALOR TOTAL DO LOTE 39							R\$ 77.694,19

LOTE 40 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM O G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	38	10	48	R\$ 43,74	R\$ 2.099,52
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	90	68	158	R\$ 4,22	R\$ 666,76
03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11	0	11	R\$ 3,09	R\$ 33,99
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÉM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	315	33	348	R\$ 214,30	R\$ 74.576,40
05	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	75	33	108	R\$ 2,94	R\$ 317,52
VALOR TOTAL DO LOTE 40							R\$ 77.694,19

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

Secretaria
de Saúde

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



LOTE 41 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	38	10	48	R\$ 43,74	R\$ 2.099,52
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	90	68	158	R\$ 4,22	R\$ 666,76
03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ALCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11	0	11	R\$ 3,09	R\$ 33,99
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	315	33	348	R\$ 214,30	R\$ 74.576,40
05	VINAGRE ALCOOL FERMENTADO ACÉTICO DE ALCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	75	33	108	R\$ 2,94	R\$ 317,52
VALOR TOTAL DO LOTE 41							R\$ 77.694,19

LOTE 42 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS II - (EXCLUSIVA - ME /EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, POTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	200	140	340	R\$ 19,07	R\$ 6.483,80
02	ERVILHA, INGREDIENTES BÁSICOS: ERVILHAS, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL LATA COM 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1400	140	1540	R\$ 5,67	R\$ 8.731,80
03	SARDINHA - SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL: LATAS DE PESO LÍQUIDO DE 250G E PESO DRENADO DE 165G. 1ª QUALIDADE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	100	0	100	R\$ 9,82	R\$ 982,00
04	MILHO VERDE, INGREDIENTES BÁSICOS: MILHO VERDE, AÇÚCAR, ÁGUA E SAL, UNIDADE FORNECIMENTO: LATA COM 200G. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1600	150	1750	R\$ 5,67	R\$ 9.922,50
05	MOLHO DE SOJA - OBTIDO ATRAVÉS DA FERMENTAÇÃO 100 % NATURAL DA SOJA CONTENDO COR E SABOR ACENTUADO, FRASCO COM 150 ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	500	280	780	R\$ 5,74	R\$ 4.477,20
VALOR TOTAL DO LOTE 42							R\$ 30.597,30

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



LOTE 43 - LATICÍNIOS E SIMILARES (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CREME DE LEITE, CONTENDO CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1200	862	2062	R\$ 4,24	R\$ 8.742,88
02	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	2250	4500	6750	R\$ 2,96	R\$ 19.980,00
03	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	750	0	750	R\$ 3,04	R\$ 2.280,00
04	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	450	397	847	R\$ 220,05	R\$ 186.382,35
05	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	375	112	487	R\$ 4,83	R\$ 2.352,21
06	MAIONESE. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	375	375	750	R\$ 8,66	R\$ 6.495,00
07	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LÍPIDIOS. EMBALADO EM POTES DE MINÍMIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1950	712	2662	R\$ 4,35	R\$ 11.579,70
08	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	1500	2025	3525	R\$ 7,80	R\$ 27.495,00
09	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE 50G.	PACOTE	150	300	450	R\$ 7,00	R\$ 3.150,00
10	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	2400	1275	3675	R\$ 25,28	R\$ 92.904,00
11	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	3000	1350	4350	R\$ 29,46	R\$ 128.151,00
12	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PIROFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO	LATA	3000	1350	4350	R\$ 25,98	R\$ 113.013,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



	DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
13	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	562	675	1237	R\$ 39,12	R\$ 48.391,44
VALOR TOTAL DO LOTE 43							R\$ 650.916,58

LOTE 44 - LATICÍNIOS E SIMILARES (COTA RESERVADA)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CREME DE LEITE, CONTENDO CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	133	96	229	R\$ 4,24	R\$ 970,96
02	IOGURTE NATURAL INTEGRAL COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	250	500	750	R\$ 2,96	R\$ 2.220,00
03	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	83	0	83	R\$ 3,04	R\$ 252,32
04	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	50	44	94	R\$ 220,05	R\$ 20.684,70
05	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	41	12	53	R\$ 4,83	R\$ 255,99
06	MAIONESE. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	41	41	82	R\$ 8,66	R\$ 710,12
07	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LIPÍDIOS. EMBALADO EM POTES DE MINÍMIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	216	79	295	R\$ 4,35	R\$ 1.283,25
08	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	166	225	391	R\$ 7,80	R\$ 3.049,80
09	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE 50G.	PACOTE	16	33	49	R\$ 7,00	R\$ 343,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



10	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	266	141	407	R\$ 25,28	R\$ 10.288,96
11	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	333	150	483	R\$ 29,46	R\$ 14.229,18
12	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PIRÓFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	333	150	483	R\$ 25,98	R\$ 12.548,34
1	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	62	75	137	R\$ 39,12	R\$ 5.359,44
VALOR TOTAL DO LOTE 44							R\$ 72.196,06

LOTE 45 - LATICÍNIOS E SIMILARES (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CREME DE LEITE, CONTENDO CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	133	96	229	R\$ 4,24	R\$ 970,96
02	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	250	500	750	R\$ 2,96	R\$ 2.220,00
03	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	83	0	83	R\$ 3,04	R\$ 252,32
04	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	50	44	94	R\$ 220,05	R\$ 20.684,70
05	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	42	13	55	R\$ 4,83	R\$ 265,65
06	MAIONESE. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	42	42	84	R\$ 8,66	R\$ 727,44

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



07	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LIPÍDIOS. EMBALADO EM POTES DE MINÍMIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	217	79	296	R\$ 4,35	R\$ 1.287,60
08	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	167	225	392	R\$ 7,80	R\$ 3.057,60
09	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE 50G.	PACOTE	17	33	50	R\$ 7,00	R\$ 350,00
10	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	267	142	409	R\$ 25,28	R\$ 10.339,52
11	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	333	150	483	R\$ 29,46	R\$ 14.229,18
12	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PIRÓFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	333	150	483	R\$ 25,98	R\$ 12.548,34
13	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	63	75	138	R\$ 39,12	R\$ 5.398,56
VALOR TOTAL DO LOTE 45							R\$ 72.331,87

LOTE 46 - LATICÍNIOS E SIMILARES (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITE.	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	CREME DE LEITE, CONTENDO CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	134	96	230	R\$ 4,24	R\$ 975,20
02	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	250	500	750	R\$ 2,96	R\$ 2.220,00
03	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	84	0	84	R\$ 3,04	R\$ 255,36
04	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	50	45	95	R\$ 220,05	R\$ 20.904,75

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



05	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	42	13	55	R\$ 4,83	R\$ 265,65
06	MAIONESE, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	42	42	84	R\$ 8,66	R\$ 727,44
07	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LIPÍDIOS. EMBALADO EM POTES DE MINÍMIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	217	80	297	R\$ 4,35	R\$ 1.291,95
08	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	167	225	392	R\$ 7,80	R\$ 3.057,60
09	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE SOG.	PACOTE	17	34	51	R\$ 7,00	R\$ 357,00
10	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	267	142	409	R\$ 25,28	R\$ 10.339,52
11	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	334	150	484	R\$ 29,46	R\$ 14.258,64
12	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PIROFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	334	150	484	R\$ 25,98	R\$ 12.574,32
13	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	63	75	138	R\$ 39,12	R\$ 5.398,56
VALOR TOTAL DO LOTE 46							R\$ 72.625,99

LOTE 47 - DESIDRATADOS - (EXCLUSIVA ME / EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	FOLHA DE LOURO. EM FOLHAS SECAS; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS; DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 05 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA,	UNIDADE	200	160	360	2,96	R\$ 1.065,60

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
02	ORÉGANO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 05 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	400	280	680	2,41	R\$ 1.638,80
03	MANJERICÃO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 10 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	300	180	480	4,91	R\$ 2.356,80
04	SALSA DESIDRATADA, EM FOLHAS SECAS, OBTIDA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 10 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	400	180	580	1,57	R\$ 910,60
05	CANELA EM PÓ, EMBALAGEM 50 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	200	300	500	8,18	R\$ 4.090,00
06	AÇAFRÃO - EM PÓ; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; DE COLORAÇÃO PRÓPRIA; COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO MÍNIMO DE 35 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	400	180	580	4,64	R\$ 2.691,20
07	CHÁ DE CAMOMILA ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	1.000	2.000	6,78	R\$ 13.560,00
08	CHÁ DE HORTELÃ ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS, COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	1.000	2.000	6,85	R\$ 13.700,00
09	CHÁ DE ERVA-DOCE ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	1.000	2.000	7,73	R\$ 15.460,00
10	CHÁ DE BOLDO ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	240	1.240	6,78	R\$ 8.407,20
11	CHÁ ERVA CIDREIRA ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.000	1.000	2.000	4,29	R\$ 8.580,00
VALOR TOTAL DO LOTE 47							R\$ 72.460,20

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



LOTE 48 - SUCOS E REFRIGERANTES - (EXCLUSIVA ME / EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	PREÇO TOTAL
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	
01	REFRIGERANTE DE GUARANÁ - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE GUARANÁ, AROMA NATURAL DE GUARANÁ. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	60	200	260	R\$ 7,78	R\$ 2.022,80
02	REFRIGERANTE A BASE DE COLA - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE GUARANÁ, COCA COLA. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	60	200	260	R\$ 9,60	R\$ 2.496,00
03	REFRIGERANTE DE LARANJA - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE LARANJA, AROMA NATURAL DE LARANJA. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	60	200	260	R\$ 8,30	R\$ 2.158,00
VALOR TOTAL DO LOTE 48							R\$ 6.676,80

LOTE 49 - PÃES E BISCOITOS (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	BISCOITO TIPO CREM CRAKER, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS EM PACOTES DE NO MÍNIMO 350G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	5250	7500	12750	R\$ 6,04	R\$ 77.010,00
02	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU LEITE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS, PACOTE COM 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	5250	7500	12750	R\$ 8,49	R\$ 108.247,50
03	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL, CROCANTE E QUE TENHA CEREAL INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, COMO INGREDIENTE PRINCIPAL, PRIMEIRO DA LISTA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 162 GRAMAS	PACOTE	375	7500	7875	R\$ 5,84	R\$ 45.990,00
04	PÃO DE FORMA COM CASCA. PACOTE COM 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	525	1500	2025	R\$ 7,59	R\$ 15.369,75

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



Comissão de Licitação nº 10,70
R\$ 24.075,00

05	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA. PACOTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	750	1500	2250		
06	PÃO DE SACO, TIPO HOT DOG, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	975	1500	2475	R\$ 7,66	R\$ 18.958,50
07	PÃO DE SACO, TIPO HAMBURGUER, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	975	1500	2475	R\$ 9,93	R\$ 24.576,75
08	PÃO FRANCÊS. PESO MÉDIO DE 50G.	QUILO GRAMA	450	675	1125	R\$ 14,50	R\$ 16.312,50
09	PANETONES NATALINOS DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	0	3000	3000	R\$ 23,89	R\$ 71.670,00
10	PÃO DE COCO. PACOTE A PARTIR DE 350G. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	45	1500	1545	R\$ 7,03	R\$ 10.861,35
11	TORRADA INTEGRAL. PACOTE COM MÍNIMO DE 142G, FORMA QUADRADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	900	1500	2400	R\$ 4,03	R\$ 9.672,00
VALOR TOTAL DO LOTE 49							R\$ 422.743,35

LOTE 50 - PÃES E BISCOITOS - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	BISCOITO TIPO CREM CRAKER, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS EM PACOTES DE NO MÍNIMO 350G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	875	1250	2125	R\$ 6,04	R\$ 12.835,00
02	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU LEITE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS, PACOTE COM 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	875	1250	2125	R\$ 8,49	R\$ 18.041,25
03	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL, CROCANTE E QUE TENHA CEREAL INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, COMO INGREDIENTE PRINCIPAL, PRIMEIRO DA LISTA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO	PACOTE	63	1250	1313	R\$ 5,84	R\$ 7.667,92

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61700-000

Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 162 GRAMAS				
04	PÃO DE FORMA COM CASCA. PACOTE COM 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	88	R\$ 250,338	R\$ 2.565,42
05	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA. PACOTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	125	R\$ 375,10,70	R\$ 4.012,50
06	PÃO DE SACO, TIPO HOT DOG, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	163	R\$ 250,413	R\$ 3.163,58
07	PÃO DE SACO, TIPO HAMBURGUER, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	163	R\$ 250,413	R\$ 4.101,09
08	PÃO FRANCÊS. PESO MÉDIO DE 50G.	QUILO GRAMA	75	R\$ 14,50	R\$ 2.726,00
09	PANETONES NATALINOS DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	0	R\$ 500,23,89	R\$ 11.945,00
10	PÃO DE COCO. PACOTE A PARTIR DE 350G. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	8	R\$ 250,258	R\$ 1.813,74
11	TORRADA INTEGRAL. PACOTE COM MÍNIMO DE 142G, FORMA QUADRADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	150	R\$ 250,400	R\$ 1.612,00
VALOR TOTAL DO LOTE 50					R\$ 70.483,50

LOTE 51 - PÃES E BISCOITOS - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	BISCOITO TIPO CREM CRAKER, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS EM PACOTES DE NO MÍNIMO 350G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	875	1250	2125	R\$ 6,04	R\$ 12.835,00
02	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU LEITE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS, PACOTE COM	PACOTE	875	1250	2125	R\$ 8,49	R\$ 18.041,25

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



	350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.						
03	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL, CROCANTE E QUE TENHA CEREAL INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, COMO INGREDIENTE PRINCIPAL, PRIMEIRO DA LISTA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 162 GRAMAS	PACOTE	62	1250	1312	R\$ 5,84	R\$ 7.662,08
04	PÃO DE FORMA COM CASCA. PACOTE COM 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	87	250	337	R\$ 7,59	R\$ 2.557,83
05	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA. PACOTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	125	250	375	R\$ 10,70	R\$ 4.012,50
06	PÃO DE SACO, TIPO HOT DOG, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	162	250	412	R\$ 7,66	R\$ 3.155,92
07	PÃO DE SACO, TIPO HAMBURGUER, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	162	250	412	R\$ 9,93	R\$ 4.091,16
08	PÃO FRANCÊS. PESO MÉDIO DE 50G.	QUILO GRAMA	75	112	187	R\$ 14,50	R\$ 2.711,50
09	PANETONES NATALINOS DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	0	500	500	R\$ 23,89	R\$ 11.945,00
10	PÃO DE COCO. PACOTE A PARTIR DE 350G. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	7	250	257	R\$ 7,03	R\$ 1.806,71
11	TORRADA INTEGRAL. PACOTE COM MÍNIMO DE 142G, FORMA QUADRADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	150	250	400	R\$ 4,03	R\$ 1.612,00
VALOR TOTAL DO LOTE 51							R\$ 70.430,95

LOTE 52 - DOCES - (EXCLUSIVA ME/ EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	DOCE DE GOIABA – EM TABLETE À BASE DE POLPA DE GOIABA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PACOTE COM 20 UNIDADES, COM GRAMATURA TOTAL DE 300G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	160	390	550	R\$ 5,13	R\$ 2.821,50
02	RAPADURA DE CANA DE AÇUCAR. PORÇÃO INDIVIDUAL DE NO MÍNIMO 20G.	QUILO GRAMA		800	800	R\$ 5,83	R\$ 4.664,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



03	DOCE DE BANANA – EM TABLETE À BASE DE POLPA DE BANANA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PACOTE COM 20 UNIDADES, COM GRAMATURA TOTAL DE NO MÍNIMO 300G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	160	390	550	R\$ 5,42	R\$ 2.981,00
VALOR TOTAL DO LOTE 52							R\$ 10.466,50

LOTE 53 - FRIOS - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	37	675	712	R\$ 64,24	R\$ 45.738,88
02	PRESUNTO COZIDO RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	37	675	712	R\$ 43,60	R\$ 31.043,20
03	UVAS PASSAS RESFRIADAS, EMBALADAS EM BANDEJA DE ISOPOR.	QUILO GRAMA	15	150	165	R\$ 27,07	R\$ 4.466,55
VALOR TOTAL DO LOTE 53							R\$ 81.248,63

LOTE 54 - FRIOS - (COTA RESERVADA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	13	225	238	R\$ 64,24	R\$ 15.289,12
02	PRESUNTO COZIDO RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	13	225	238	R\$ 43,60	R\$ 10.376,80
03	UVAS PASSAS RESFRIADAS, EMBALADAS EM BANDEJA DE ISOPOR.	QUILO GRAMA	5	50	55	R\$ 27,07	R\$ 1.488,85
VALOR TOTAL DO LOTE 54							R\$ 27.154,77

LOTE 55 - DIVERSOS - (EXCLUSIVA ME/EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	FÓSFORO CURTO, PACOTE COM 20 MAÇOS.	PACOTE	70	130	200	R\$ 5,81	R\$ 1.162,00
VALOR TOTAL DO LOTE 55							R\$ 1.162,00

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117



PREFEITURA DE
AQUIRAZ
CUIDANDO DA NOSSA GENTE

Secretaria
de Saúde



LOTE 56 - OVOS - (EXCLUSIVA ME / EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE			VALOR MÉDIO	
			HOSPITAL	SECRETARIA	TOTAL	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	OVOS DE GALINHA MÉDIOS, EMBALAGEM DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR ENDEREÇO, DATA DE VALIDADE. BANDEJA COM 30 UNIDADES DE 1ª QUALIDADE.	BANDEJA	1.000	1.800	2800	R\$ 21,91	R\$ 61.348,00
VALOR TOTAL DO LOTE 35							R\$ 61.348,00

VALOR GLOBAL MÉDIO

R\$
9.013.338,40

VALOR GLOBAL MÉDIO R\$ 9.013,338,40 (NOVE MILHÕES, TREZE MIL, TREZENTOS E TRINTA E OITO REAIS E QUARENTA CENTAVOS)

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

ANEXO II-B
RELAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de licitação, o(s) licitante(s) deverão comprovar o atendimento aos seguintes requisitos:

a. Habilitação jurídica

A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à **comprovação de existência jurídica da pessoa** e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada (Art. 66 da Lei Federal nº 14.133/21), devendo ser observado e apresentado, se for:

- a.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- a.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- a.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- a.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- a.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- a.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- a.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

b. Habilitação fiscal, social e trabalhista

- b.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- b.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

- b.3. Prova de regularidade com a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- b.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- b.5. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho (Mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943).
- b.6. Declaração quanto ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Esta declaração ficará dispensada em caso de procedimento eletrônico onde o proponente opte por assinalar a opção constante do sistema).
- b.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- b.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n.º 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

c. Qualificação Econômico-Financeira

- c.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais (já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrado no órgão competente de origem);
- c.2. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:
- I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;
- II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e
- III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante})$.
- c.3. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante ou, Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação;
- c.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de até 5% do valor total estimado da contratação;
- c.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);

Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

c.6. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

c.7. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

d. Qualificação Técnica

d.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

d.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

d.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

e. Outros documentos

e.1. Declaração de que a interessada atende aos requisitos de habilitação e de que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

e.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

e.3. Declaração expressa de integral concordância com os termos do edital e seus anexos;

e.4. Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

e.5. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.



Av. Santos Dumont, 26 0, Centro - Aquiraz/ CE - 61.700-000
Fone: (85) 4062.8090 - Ramal 9117

ANEXO III - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

A(O) PREGOEIRA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE AQUIRAZ.

Processo: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15.001/2024 PE

Data e Hora de Abertura: _____ às _____ horas

Razão Social: _____ CNPJ: _____

Endereço: _____ CEP: _____

Fone: _____

Banco: _____ Agência N.º: _____ Conta Corrente n.º: _____

E-mail: _____

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE INTERESSE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE AQUIRAZ-CE

LOTE 01 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS I (AMPLA PARTICIPAÇÃO)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	ACHOCOLATADO – EM PÓ INSTANTÂNEO, SOLÚVEL, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN E CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. REFIL ECONÔMICO. EMBALAGEM: ALUMINIZADA PACOTE COM NO MÍNIMO. 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1425			
02	AMIDO DE MILHO ADICIONADO DE AÇÚCAR, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, CAIXA COM 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1950			
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS COMPOSTO POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRA ALIMENTAR E BETAGLUCANA, EMBALADOS EM CAIXAS OU LATAS COM NO MÍNIMO 200 GRs. - AVEIA FINA CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	2250			
04	FARINHA DE AVEIA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. EMBALAGEM 165G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	1200			
05	FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1725			
06	FARINHA LÁCTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTE DE PREPARO ESTANTÂNEO. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 360G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1350			

07	FLOCOS DE CEREAIS, TRIGO, CEVADA, AVEIA EM LATA MÍNIMO DE 360 G COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1200		
08	GELATINA - GELATINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES GELATINA, SAL, VITAMINAS C, E, A, REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SÓDIO, EDULCORANTE NATURAL: MANITOL, ACIDULANTE: ÁCIDO FUMÁRICO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS: BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. ADVERTÊNCIA NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE AÇÚCAR. CAIXA COM 20 GRAMAS. SABORES VARIADOS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	730		
09	COLORÍFICO - SEM SAL (COLORAU), À BASE DE FUBÁ E URUCUM, PACOTE DE 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	4800		
10	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1950		
11	FARINHA DE MANDIOCA - COMUM, FINA, TIPO 1, PRODUTO TORRADO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA, EMPACOTADO INDIVIDUALMENTE EM UNIDADES DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	4350		
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ACIDO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO). CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1575		
13	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, VITAMINAS; A, B1, B2, B6, ZINCO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1500		
14	FÉCULA DE MANDIOCA, TIPO 01, BRANCA, FINA E SECA (GOMA PARA TAPIOCA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1500		
15	SAL REFINADO, COMPOSTO DE CRISTAIS BRANCOS. COM GRANULAÇÃO UNIFORME, FINO. COM ANTI - UMECTANTE. CONTENDO SAL DE IODO NÃO TÓXICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE FEDERAL ESPECÍFICA. LIVRE DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1147		



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



16	MASSA DE MILHO FLOCÃO – PRÉ COZIDO, 100 % NATURAL, SEM SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, INVOLADOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	3825			
17	FARINHA DE ROSCA. FINA (IDEAL PARA PREPARAR EMPANADOS) QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	277			
18	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS DESTINAM-SE A SER EMPREGADOS NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. DEVERÁ APRESENTAR: CREME CLARO, CARACTERÍSTICO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO". E CONSTAR A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "MANTENHA A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNNPA N° 38, DE 1977, EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	682			
19	FERMENTO QUÍMICO – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECÇÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NÓCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	232			
VALOR TOTAL DO LOTE 01						R\$

LOTE 02 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS I (COTA RESERVADA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	ACHOCOLATADO – EM PÓ INSTANTÂNEO, SOLÚVEL, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN E CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. REFIL ECONÔMICO. EMBALAGEM: ALUMINIZADA PACOTE COM NO MÍNIMO. 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	238			
02	AMIDO DE MILHO ADICIONADO DE AÇÚCAR, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, CAIXA COM 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	325			
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS COMPOSTO POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRA ALIMENTAR E BETAGLUCANA, EMBALADOS EM CAIXAS OU LATAS COM NO MÍNIMO 200 GRs. - AVEIA FINA CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	375			
04	FARINHA DE AVEIA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINEIRAIS. EMBALAGEM 165G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	201			

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires - Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



05	FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	288			
06	FARINHA LÁCTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTE DE PREPARO ESTANTÂNEO. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 360G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	225			
07	FLOCOS DE CEREAIS, TRIGO, CEVADA, AVEIA EM LATA MÍNIMO DE 360 G COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	200			
08	GELATINA - GELATINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES GELATINA, SAL, VITAMINAS C, E, A, REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SÓDIO, EDULCORANTE NATURAL: MANITOL, ACIDULANTE: ÁCIDO FUMÁRICO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS: BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. ADVERTÊNCIA NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE AÇÚCAR. CAIXA COM 20 GRAMAS. SABORES VARIADOS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	123			
09	COLORÍFICO - SEM SAL (COLORAU), À BASE DE FUBÁ E URUCUM, PACOTE DE 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	800			
10	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	326			
11	FARINHA DE MANDIOCA - COMUM, FINA, TIPO 1, PRODUTO TORRADO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA, EMPACOTADO INDIVIDUALMENTE EM UNIDADES DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	725			
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ACIDO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO). CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	263			



13	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, VITAMINAS; A, B1, B2, B6, ZINCO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	251			
14	FÉCULA DE MANDIOCA, TIPO 01, BRANCA, FINA E SECA (GOMA PARA TAPIOCA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	251			
15	SAL REFINADO, COMPOSTO DE CRISTAIS BRANCOS. COM GRANULAÇÃO UNIFORME, FINO. COM ANTI - UMECTANTE. CONTENDO SAL DE IODO NÃO TÓXICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE FEDERAL ESPECÍFICA. LIVRE DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	192			
16	MASSA DE MILHO FLOCÃO - PRÉ COZIDO, 100 % NATURAL, SEM SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, INVIOBADOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	638			
17	FARINHA DE ROSCA. FINA (IDEAL PARA PREPARAR EMPANADOS) QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	47			
18	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS DESTINAM-SE A SER EMPREGADOS NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. DEVERÁ APRESENTAR: CREME CLARO, CARACTERÍSTICO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO". E CONSTAR A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "MANTENHA À TEMPERATURA INFERIOR A 10°C OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977, EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	114			
19	FERMENTO QUÍMICO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	39			
VALOR TOTAL DO LOTE 02						R\$

LOTE 03 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS I (COTA RESERVADA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL





PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



01	ACHOCOLATADO – EM PÓ INSTANTÂNEO, SOLÚVEL, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN E CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. REFIL ECONÔMICO. EMBALAGEM: ALUMINIZADA PACOTE COM NO MÍNIMO. 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	237		
02	AMIDO DE MILHO ADICIONADO DE AÇÚCAR, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, CAIXA COM 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	325		
03	AVEIA EM FLOCOS FINOS COMPOSTO POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRA ALIMENTAR E BETAGLUCANA, EMBALADOS EM CAIXAS OU LATAS COM NO MÍNIMO 200 GRs. - AVEIA FINA CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	375		
04	FARINHA DE AVEIA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINEIRAIS. EMBALAGEM 165G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	199		
05	FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	287		
06	FARINHA LÁCTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTE DE PREPARO ESTANTÂNEO. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 360G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	225		
07	FLOCOS DE CEREAIS, TRIGO, CEVADA, AVEIA EM LATA MÍNIMO DE 360 G COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	200		
08	GELATINA - GELATINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES GELATINA, SAL, VITAMINAS C, E, A, REGULADOR DE ACIDEZ: CITRATO DE SÓDIO, EDULCORANTE NATURAL: MANITOL, ACIDULANTE: ÁCIDO FUMÁRICO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS: BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. ADVERTÊNCIA NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE AÇÚCAR. CAIXA COM 20 GRAMAS. SABORES VARIADOS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	122		
09	COLORÍFICO - SEM SAL (COLORAU), À BASE DE FUBÁ E URUCUM, PACOTE DE 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	800		





PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



10	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, EMBALADO EM LATA DE 400 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	324			
11	FARINHA DE MANDIOCA - COMUM, FINA, TIPO 1, PRODUTO TORRADO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA, EMPACOTADO INDIVIDUALMENTE EM UNIDADES DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	725			
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ACIDO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO). CONTÉM GLÚTEN. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	262			
13	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO. EMBALAGEM COM 1 KG, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA CONSUMO, OBTIDO ATRAVÉS DA MOAGEM DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, SAL, VITAMINAS; A, B1, B2, B6, ZINCO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	249			
14	FÉCULA DE MANDIOCA, TIPO 01, BRANCA, FINA E SECA (GOMA PARA TAPIOCA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	249			
15	SAL REFINADO, COMPOSTO DE CRISTAIS BRANCOS. COM GRANULAÇÃO UNIFORME, FINO. COM ANTI - UMECTANTE. CONTENDO SAL DE IODO NÃO TÓXICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE FEDERAL ESPECÍFICA. LIVRE DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE TERMOSSOLDADO CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	191			
16	MASSA DE MILHO FLOCÃO - PRÉ COZIDO, 100 % NATURAL, SEM SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500G, INVOLADOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	637			
17	FARINHA DE ROSCA. FINA (IDEAL PARA PREPARAR EMPANADOS) QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	46			



18	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS DESTINAM-SE A SER EMPREGADOS NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. DEVERÁ APRESENTAR: CREME CLARO, CARACTERÍSTICO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO". E CONSTAR A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "MANTENHA À TEMPERATURA INFERIOR A 10°C OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977, EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	114			
19	FERMENTO QUÍMICO – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	39			
VALOR TOTAL DO LOTE 03						R\$

LOTE 04 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS II (GRÃOS E CEREAIS) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	9150			
02	ARROZ INTEGRAL, POLIDO, TIPO 1 INTEGRAL, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	2475			
03	FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 - ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	3675			



04	FEIJÃO DE CORDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TIPO 1- ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	3675			
05	FEIJÃO PRETO - TIPO 1. ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	915			
VALOR TOTAL DO LOTE 04						R\$

LOTE 05 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS II (GRÃOS E CEREAIS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	3050			
02	ARROZ INTEGRAL, POLIDO, TIPO 1 INTEGRAL, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	825			
03	FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO 1 - ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1225			



04	FEIJÃO DE CORDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TIPO 1- ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1225			
05	FEIJÃO PRETO - TIPO 1. ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO UNIFORME SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRES DE INSETOS, DE MATÉRIAS TERROSAS OU DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. LIVRE DE UMIDADE. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS, CARUNCHADOS, TORRADOS E SEM SUJIDADES, ISENTO DE PARASITAS OU FUNGOS (BOLOR). COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE CADA ESPÉCIE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	305			
VALOR TOTAL DO LOTE 05						R\$

LOTE 06 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS III (MASSAS) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2700			
02	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1500			
03	MACARRÃO PENNE INTEGRAL - MACARRÃO PENNE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1087			
04	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1387			



05	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	6375			
06	MACARRÃO TIPO PARAFUSO À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2100			
07	MASSA PARA LASANHA - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 500G.	PACOTE	600			
VALOR TOTAL DO LOTE 06						R\$

LOTE 07 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS III (MASSAS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	MACARRÃO INTEGRAL - MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	900			
02	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500			
03	MACARRÃO PENNE INTEGRAL - MACARRÃO PENNE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	363			
04	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	463			



05	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2125			
06	MACARRÃO TIPO PARAFUSO À BASE DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 400 G. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	700			
07	MASSA PARA LASANHA - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 500G.	PACOTE	200			
VALOR TOTAL DO LOTE 07						R\$

LOTE 08 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS IV (GRÃOS E SEMENTES) - (EXCLUSIVA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	GRANOLA, SEM ADOÇANTES. EMBALAGEM DE 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	740			
02	SEMENTE DE LINHAÇA. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	400			
03	SEMENTE DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA), EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 100G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	290			
VALOR TOTAL DO LOTE 08						R\$

LOTE 09 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS V (CAFÉ, AÇÚCAR E ADOÇANTE) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	AÇÚCAR CRISTAL, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	4200			
02	AÇÚCAR DEMERARA DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM 1KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE.	QUILO GRAMA	562			



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



03	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE STÉVIA (100% STÉVIA), CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 ML, FRASCO CONTA GOTAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	1050			
04	CAFÉ - TORRADO MOÍDO A VÁCUO, EMBALAGEM DE 250GR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. COM SELO DE PUREZA ABIC.	PACOTE	8250			
VALOR TOTAL DO LOTE 09						R\$

LOTE 10 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS V (CAFÉ, AÇÚCAR E ADOÇANTE) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	AÇÚCAR CRISTAL, TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	1400			
02	AÇÚCAR DEMERARA DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM 1KG, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE.	QUILO GRAMA	188			
03	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE STÉVIA (100% STÉVIA), CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 ML, FRASCO CONTA GOTAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	FRASCO	350			
04	CAFÉ - TORRADO MOÍDO A VÁCUO, EMBALAGEM DE 250GR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. COM SELO DE PUREZA ABIC.	PACOTE	2750			
VALOR TOTAL DO LOTE 10						R\$

LOTE 11 - POLPAS DE DIETA - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR ACEROLA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	1612			
02	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR GOIABA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	1687			
03	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MANGA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	1387			
04	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MARACUJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	1687			
05	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	1387			
06	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR AMEIXA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	1237			
07	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJU, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	1612			
VALOR TOTAL DO LOTE 11						R\$

LOTE 12 - POLPAS DE DIETA - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



01	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR ACEROLA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	538			
02	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR GOIABA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	563			
03	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MANGA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	463			
04	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR MARACUJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	563			
05	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJÁ, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	463			
06	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR AMEIXA, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	413			
07	POLPA DE FRUTAS (EMBALADAS EM UNIDADES DE 100G), SABOR CAJU, COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR.	QUILO GRAMA	538			
VALOR TOTAL DO LOTE 12						R\$

LOTE 13 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODORES CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N.º 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA N.º 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI N.º 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	15975			
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N.º 210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/359 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E PORTARIA N.º 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	17625			
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	135			
VALOR TOTAL DO LOTE 13						R\$

LOTE 14 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração, Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1332			
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1469			
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTEHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	12			
VALOR TOTAL DO LOTE 14						R\$

LOTE 15 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)							
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	



01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECORA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECORA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA N.º 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI N.º 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1331			
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1469			
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTEHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	11			
VALOR TOTAL DO LOTE 15						R\$

LOTE 16 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------



01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECOPA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECOPA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOUR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2009). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1331			
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1468			
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	10			
VALOR TOTAL DO LOTE 16						R\$

LOTE 17 - GÊNEROS PERECÍVEIS I (AVES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------



01	CORTES ESPECIAIS DE FRANGO - CORTE TIPO SOBRECOXA. ESPECIFICAÇÃO: SOBRECOXA ESPECIFICAÇÃO: SEM PELE, COM ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR AMARELO ROSADO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM SACO DE POLIETILENO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1331			
02	FRANGO CONGELADO TIPO "PEITO EM CUBOS", CARNE DE FRANGO CONGELADA (FILÉ DE PEITO), SEMI PROCESSADO, SEM A PRESENÇA DE OSSO, EVISCERADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE PLÁSTICO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1469			
03	CARNE DE AVE RESFRIADA TIPO CHESTER - PRODUTO DE QUALIDADE - JÁ TEMPERADO, ENTREGUE EM EMBALAGENS QUE CONTEHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRDUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. PEÇA INTEIRA NÃO CONTENDO GLÚTEN.	QUILO GRAMA	12			
VALOR TOTAL DO LOTE 17						R\$

LOTE 18 - GÊNEROS PERECÍVEIS II (PEIXES) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL



01	PEIXE CONGELADO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	4500			
02	FILE DE PESCADO, CONGELADO, SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003, ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20 KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	2025			
VALOR TOTAL DO LOTE 18						R\$

LOTE 19 - GÊNEROS PERECÍVEIS II (PEIXES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	PEIXE CONGELADO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	750			



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



02	FILE DE PESCADO, CONGELADO, SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003, ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLASTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20 KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	338			
VALOR TOTAL DO LOTE 19						R\$

LOTE 20 - GÊNEROS PERECÍVEIS II (PEIXES) - (COTA RESERVADA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	PEIXE CONGELADO - CAVALA EM POSTA E DESVICERADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	750			
02	FILE DE PESCADO, CONGELADO, SEM PELE E ESPINHAS, LIMPO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 100G CADA PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: I.N. 83 DE 21.11.2003, ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLASTICO ATOXICO CONTENDO 01(UM) KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 18 A 20 KG DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	337			
VALOR TOTAL DO LOTE 20						R\$

LOTE 21 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	11550		
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMP, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	3750		
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	787		
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	8175		



05	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	4500		
06	<p>FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	2625		



07	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.</p>	QUILO GRAMA	5250			
08	<p>CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.</p>	QUILO GRAMA	6000			
VALOR TOTAL DO LOTE 21						R\$

LOTE 22 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------



01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	480			
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMP, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	155			
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	32			
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	340			



05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	187			
06	FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	108			



07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	218			
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	249			
VALOR TOTAL DO LOTE 22						R\$

LOTE 23 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------

01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	481		
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	156		
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	33		
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	340		





05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	187			
06	FÍGADO BOVINO - 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	109			

07	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.</p>	QUILO GRAMA	218			
08	<p>CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p>	QUILO GRAMA	250			
VALOR TOTAL DO LOTE 23						R\$

LOTE 24 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------



01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	482		
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	157		
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	33		
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	341		



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



05	CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	188			
06	FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	110			



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	219			
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	251			
VALOR TOTAL DO LOTE 24						R\$

LOTE 25 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------



01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	482		
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	157		
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	34		
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	342		

05	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	188			
06	<p>FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	111			



07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	220			
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	251			
VALOR TOTAL DO LOTE 25						R\$

LOTE 26 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------



01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	480		
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	156		
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	32		
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	340		



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



05	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	187			
06	<p>FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	108			



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	218			
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	249			
VALOR TOTAL DO LOTE 26						R\$

LOTE 27 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------



01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	481		
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	156		
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	32		
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	340		



05	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	187		
06	<p>FÍGADO BOVINO - 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	109		



07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	218			
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	249			
VALOR TOTAL DO LOTE 27						R\$

LOTE 28 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------

01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	482		
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	156		
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	33		
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	341		

05	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	188			
06	<p>FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	110			





07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	219			
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, , IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	250			
VALOR TOTAL DO LOTE 28						R\$

LOTE 29 - GÊNEROS PERECÍVEIS III (BOVINOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------



01	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO PATINHO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	482		
02	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	QUILO GRAMA	157		
03	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA, NO MÁXIMO 25% DE GORDURA, SEM PONTA DE AGULHA E SEM CONSERVANTE NITRATO E NITRITO. EMBALAGEM EM PACOTE DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO SIF, SIE, SIM, DIPOA/MS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FICHA TÉCNICA ATUALIZADA NO ANO CORRENTE, ASSINADA POR RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA, ACOMPANHADA DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA LINHA DE PRODUÇÃO.	PACOTE	34		
04	CARNE BOVINA DE 1ª - TIPO LAGARTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	341		



05	<p>CARNE BOVINA DE 2ª PARA COZIDO, SEM OSSO E SEM PELE, MÁXIMO DE 15 % DE GORDURA, EMBALADA EM SACOS INDIVIDUAIS. CORTE EM CUBOS. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	188		
06	<p>FÍGADO BOVINO – 1ª QUALIDADE COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO EM BIFES, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO NEM CONTER TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.</p>	QUILO GRAMA	110		

07	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE ACÉM. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3 % DE APONEUROSES (COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS). QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 6%. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA PASTOSA INDICATIVA DE MULTIPROCESSOS DE MOAGEM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE ALTA BARREIRA. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. RÓTULO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ONDE DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO NO SIF, SIE, SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA MOÍDA ACÉM; DATA DA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM COM 1KG.	QUILO GRAMA	220			
08	CARNE DE SOL, COM COR CARACTERÍSTICA, CONGELADA, SEM SEBO E NERVOS, DESOSSADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	251			
VALOR TOTAL DO LOTE 29						R\$

LOTE 30 - GÊNEROS PERECÍVEIS IV (SUÍNOS) - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------





01	LINGUIÇA CALABRESA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1350		
02	LINGUIÇA TOSCANA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	1950		
03	COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	885		
04	CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MÁXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	960		

05	<p>PAIO PARA FEIJADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.</p>	QUILO GRAMA	435		
06	<p>BACON. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p>	QUILO GRAMA	495		
07	<p>CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE</p>	PACOTE	4125		
08	<p>SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.</p>	QUILO GRAMA	375		

09	PERNIL SUINO EM CUBOS - CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 30GM. EMBALAGEM A VÁCUO TERMO FORMADO EM FILME DE ALTA BARREIRA PET + PE PACOTE DE 1000GM COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE SIE OU SIF. VALIDADE DO PRODUTO MÍNIMA DE UM ANO	UNIDADE	90				
VALOR TOTAL DO LOTE 30							R\$

LOTE 31 - GÊNEROS PERECÍVEIS IV (SUÍNOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)							
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	
01	LINGUIÇA CALABRESA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	1350				
02	LINGUIÇA TOSCANA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	1950				
03	COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	885				



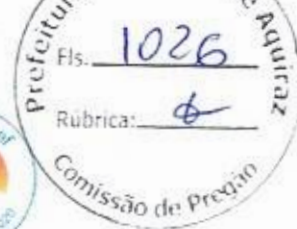


04	CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MÁXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	960			
05	PAIO PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	435			
06	BACON. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	495			



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



07	CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	PACOTE	4125			
08	SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILO GRAMA	375			
09	PERNIL SUINO EM CUBOS - CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 30GM. EMBALAGEM A VÁCUO TERMO FORMADO EM FILME DE ALTA BARREIRA PET + PE PACOTE DE 1000GM COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE SIE OU SIF. VALIDADE DO PRODUTO MÍNIMA DE UM ANO	UNIDADE	90			
VALOR TOTAL DO LOTE 31						R\$

LOTE 32 - GÊNEROS PERECÍVEIS IV (SUÍNOS) - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	LINGUIÇA CALABRESA - 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. QUANTO A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR À 3%. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA DURANTE TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, PORTANTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR VAZAMENTOS DE SANGUE NA FASE DE DESCONGELAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO.	QUILO GRAMA	225			



02	LINGUIÇA TOSCANA – 1ª QUALIDADE. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	325			
03	COSTELA DE PORCO SALGADA PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	147			
04	CARNE SUÍNA LOMBO (PEÇA INTEIRA), MÁXIMO DE 7% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	160			
05	PAIO PARA FEIJOADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	72			



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



06	BACON. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	QUILO GRAMA	82			
07	CARNE DE PORCO - BISTECA SUÍNA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). A CARNE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N. 210 DE 10/11/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA), COM REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM E COM A ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM AS PORTARIAS RDC N.º 259/02, 359/02, 360/02 E 123/04 DA ANVISA, PORTARIA Nº 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEI Nº 10.674 DE 15/05/2003). ONDE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO PRODUTOR, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE	PACOTE	687			
08	SALSICHA. SALSICHA PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS, EM PACOTES DE 5 KG, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILO GRAMA	62			
09	PERNIL SUINO EM CUBOS - CUBOS DE APROXIMADAMENTE DE 30GM. EMBALAGEM A VÁCUO TERMO FORMADO EM FILME DE ALTA BARREIRA PET + PE PACOTE DE 1000GM COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE SIE OU SIF. VALIDADE DO PRODUTO MÍNIMA DE UM ANO	UNIDADE	15			
VALOR TOTAL DO LOTE 32						RS

LOTE 33 - HORTIFRUTI - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	750			
02	ACEROLA MADURA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1500			
03	ACELGA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	750			



04	ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	675		
05	ABACAXI (MÉDIO), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 A 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO.	UNIDADE	1875		
06	ALHO – ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUB-GRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	3180		
07	AMEIXA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	600		
08	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1350		
09	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1350		
10	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	3300		
11	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1012		
12	CEBOLA PERA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	3525		
13	CENOURA GRAUDA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	3525		
14	CHEIRO-VERDE - COENTRO E CEBOLINHA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. PAR DE NO MÍNIMO 100G	PAR	7650		
15	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	1950		
16	GOJABA DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2400		
17	JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1080		

18	COUVE-FLOR 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	300		
19	LARANJA - PERA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	2625		
20	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	262		
21	MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1087		
22	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	855		
23	MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2625		
24	MARACUJÁ DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1950		
25	MELÂNCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1800		
26	MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1425		
27	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	1612		
28	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE.	QUILO GRAMA	465		
29	PERA - CARACTERÍSTICAS: PERA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO GRAMA	1275		
30	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	375		
31	MANGA ROSA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANFORMADOS EM CARRS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	QUILO GRAMA	150		
32	COCO VERDE - IN NATURA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	UNIDADE	562		
33	BRÓCOLIS (VEGETAL VERDE, VIÇOSO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO)	QUILO GRAMA	300		
34	QUIABO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	45		



35	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO	QUILO GRAMA	45			
36	REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	2100			
37	TOMATE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	2775			
38	HORTELÃ - FRESCO EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS POR MAÇO.	MAÇO	180			
39	TANGERINA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	1050			
VALOR TOTAL DO LOTE 33						R\$

LOTE 34 - HORTIFRUTI - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	125			
02	ACEROLA MADURA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250			
03	ACELGA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	125			
04	ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	112			
05	ABACAXI (MÉDIO), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 A 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO.	UNIDADE	312			
06	ALHO - ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUB-GRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	530			
07	AMEIXA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	100			
08	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	225			



09	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	225		
10	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	549		
11	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	169		
12	CEBOLA PERA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	587		
13	CENOURA GRAUDA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	587		
14	CHEIRO-VERDE - COENTRO E CEBOLINHA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. PAR DE NO MÍNIMO 100G	PAR	1274		
15	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	325		
16	GOIABA DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	400		
17	JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	180		
18	COUVE-FLOR 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	50		
19	LARANJA - PERA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	437		
20	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	44		
21	MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	181		
22	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	142		
23	MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	437		
24	MARACUJÁ DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	325		



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



25	MELÂNCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	299			
26	MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	237			
27	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	269			
28	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE.	QUILO GRAMA	77			
29	PERA - CARACTERÍSTICAS: PERA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO GRAMA	212			
30	MAXIXE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	62			
31	MANGA ROSA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANFORMADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	QUILO GRAMA	25			
32	COCO VERDE - IN NATURA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	UNIDADE	94			
33	BRÓCOLIS (VEGETAL VERDE, VIÇOSO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO)	QUILO GRAMA	50			
34	QUIABO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	7			
35	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMP, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO	QUILO GRAMA	7			
36	REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	350			
37	TOMATE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	462			
38	HORTELÃ - FRESCO EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS POR MAÇO.	MAÇO	30			
39	TANGERINA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	174			
VALOR TOTAL DO LOTE 34						R\$

LOTE 35 - HORTIFRUTI - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	ALFACE FOLHA CRESPA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	125			
02	ACEROLA MADURA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	250			
03	ACELGA VERDE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	125			
04	ABACATE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	UNIDADE	113			
05	ABACAXI (MÉDIO), PESO APROXIMADO POR UNIDADE, (KG 1,100 A 1,200). FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO.	UNIDADE	313			
06	ALHO – ORIGEM: NACIONAL; GRUPO ROXO: SUB-GRUPO: NOBRE; CLASSE 5; TIPO ESPECIAL SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTO DE ODOR, PÚTRIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PACOTE DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	530			
07	AMEIXA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	100			
08	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	225			
09	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	225			
10	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO PADRÃO MÉDIO. SEM BROTAMENTO, RACHADURAS PROFUNDAS, PODRIDÕES E CORAÇÃO NEGRO, MANCHA NEGRA. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	551			
11	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	169			
12	CEBOLA PERA CASCA FINA SECA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	588			
13	CENOURA GRAUDA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	588			
14	CHEIRO-VERDE - COENTRO E CEBOLINHA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. PAR DE NO MÍNIMO 100G	PAR	1276			



15	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO, COR VERDE E SEM ESPINHOS, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	325		
16	GOIABA DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	400		
17	JERIMUM DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	180		
18	COUVE-FLORES 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	50		
19	LARANJA - PERA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	438		
20	LIMÃO DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	44		
21	MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	182		
22	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	143		
23	MAMÃO FORMOSA NÃO MOLE CASCA LISA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	438		
24	MARACUJÁ DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	325		
25	MELÂNCIA DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	301		
26	MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	238		
27	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	269		
28	PEPINO DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE.	QUILO GRAMA	78		
29	PERA - CARACTERÍSTICAS: PERA DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; COM POLPA FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	QUILO GRAMA	213		
30	MAXIPE - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTO DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	63		
31	MANGA ROSA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	QUILO GRAMA	25		



32	COCO VERDE - IN NATURA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.	UNIDADE	94			
33	BRÓCOLIS (VEGETAL VERDE, VIÇOSO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL FRESCO)	QUILO GRAMA	50			
34	QUIABO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE - ISENTOS DE FUNGOS E SUJIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE PRIMEIRO USO.	QUILO GRAMA	8			
35	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO	QUILO GRAMA	8			
36	REPOLHO - LISO, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, IN NATURA, INTEIRO, SEM DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	350			
37	TOMATE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS, OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS.	QUILO GRAMA	463			
38	HORTELÃ - FRESCO EM FOLHAS VERDES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS POR MAÇO.	MAÇO	30			
39	TANGERINA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO. FRESCO, ÍNTEGRO E FIRME. SEM PONTOS AMOLECIDOS, ESMAGADOS, PERFURADOS OU APODRECIDOS, ISENTOS DE ODOR, PÚTRIDOS OU FERMENTADOS. ISENTOS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA. DE COLHEITA RECENTE.	QUILO GRAMA	176			
VALOR TOTAL DO LOTE 35						R\$

LOTE 36 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	704			
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	2362			
03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ALCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	165			
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÊM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	5220			

05	VINAGRE ÁLCOOL FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1620				
VALOR TOTAL DO LOTE 36							R\$

LOTE 37 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	46				
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	157				
03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11				
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÉM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	348				
05	VINAGRE ÁLCOOL FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	108				
VALOR TOTAL DO LOTE 37							R\$

LOTE 38 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	46			
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	157			
03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11			

04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÊM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	348			
05	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	108			
VALOR TOTAL DO LOTE 38						R\$

LOTE 39 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	48			
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	158			
03	MOLHO DE PIMENTA, COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11			
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÊM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	348			
05	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	108			
VALOR TOTAL DO LOTE 39						R\$

LOTE 40 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	48			
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	158			



03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11			
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÉM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	348			
05	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	108			
VALOR TOTAL DO LOTE 40						R\$

LOTE 41 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS I - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM LATA C/500 ML CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO ÁCIDOS OLEICOS NÃO SUPERANDO 0,8% EM CADA 100 GRAMAS COM 0 G DE GORDURA TRANS, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	48			
02	EXTRATO DE TOMATE, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	158			
03	MOLHO DE PIMENTA. COMPOSTO POR PIMENTA MALAGUETA, PIMENTA JALAPENHO, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL, GLUCONATO DE SÓDIO, EXTRATO DE CARVALHO, CONDIMENTO DE PIMENTA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. GARRAFA COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	11			
04	ÓLEO DE SOJA - COM ANTIOXIDANTES E ÁCIDO CÍTRICO, NÃO CONTÉM GLUTÉM, RICO EM VITAMINAS, REFINADO, CAIXA CONTENDO 20 FRASCOS DE 900ML QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 20 UNIDADES.	CAIXA	348			
05	VINAGRE ÁLCOOL. FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA, ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. MÍNIMO DE 500ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	108			
VALOR TOTAL DO LOTE 41						R\$

LOTE 42 - ENGARRAFADOS, ENLATADOS E SACHÊS II - (EXCLUSIVA - ME /EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, POTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	340			
02	ERVILHA, INGREDIENTES BÁSICOS: ERVILHAS, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. LATA COM 200 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1540			



03	SARDINHA - SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL: LATAS DE PESO LÍQUIDO DE 250G E PESO DRENADO DE 165G. 1ª QUALIDADE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	100			
04	MILHO VERDE, INGREDIENTES BÁSICOS: MILHO VERDE, AÇÚCAR, ÁGUA E SAL, UNIDADE FORNECIMENTO: LATA COM 200G. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1750			
05	MOLHO DE SOJA - OBTIDO ATRAVÉS DA FERMENTAÇÃO 100 % NATURAL DA SOJA CONTENDO COR E SABOR ACENTUADO, FRASCO COM 150 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	780			
VALOR TOTAL DO LOTE 42						R\$

LOTE 43 - LATICÍNIOS E SIMILARES (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	CREME DE LEITE, CONTENDO CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	2062			
02	IOGURTE NATURAL INTEGRAL COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	6750			
03	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	750			
04	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	847			
05	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	487			
06	MAIONESE. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	750			
07	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LIPÍDIOS. EMBALADO EM POTES DE MINÍMIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	2662			



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



08	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	3525			
09	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE 50G.	PACOTE	450			
10	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	3675			
11	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	4350			
12	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PIROFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	4350			
13	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1237			
VALOR TOTAL DO LOTE 43						R\$

LOTE 44 - LATICÍNIOS E SIMILARES (COTA RESERVADA)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	CRÈME DE LEITE, CONTENDO CRÈME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	229			
02	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	750			
03	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	83			
04	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	94			
05	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	53			

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



06	MAIONESE. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	82			
07	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LIPÍDIOS. EMBALADO EM POTES DE MINÍMIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	295			
08	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	391			
09	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE 50G.	PACOTE	49			
10	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	407			
11	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	483			
12	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PIROFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	483			
13	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	137			
VALOR TOTAL DO LOTE 44						R\$

LOTE 45 - LATICÍNIOS E SIMILARES (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	CREME DE LEITE, CONTENDO CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	229			
02	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	750			

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires - Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 - CNPJ: 07.911.696/0001-57

03	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	83			
04	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	94			
05	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	55			
06	MAIONESE. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	84			
07	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LIPÍDIOS. EMBALADO EM POTES DE MINÍMIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	296			
08	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	392			
09	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE 50G.	PACOTE	50			
10	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	409			
11	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	483			
12	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PIRÓFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	483			
13	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	138			
VALOR TOTAL DO LOTE 45						R\$



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



LOTE 46 - LATICÍNIOS E SIMILARES (COTA RESERVADA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	CREME DE LEITE, CONTENDO CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 200G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	230			
02	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	750			
03	IOGURTE NATURAL DESNATADO. COM APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO DE 170G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A TRINTA DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	84			
04	LEITE CONDENSADO E ADOÇADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL. CAIXA COM 27 UNIDADES DE 395G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	95			
05	LEITE DE COCO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM EM VIDRO DE 200 ML. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	55			
06	MAIONESE. ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE DE 500 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	POTE	84			
07	MARGARINA VEGETAL COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA) COM 80% DE LIPÍDIOS. EMBALADO EM POTES DE MINÍMIMO 250G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	297			
08	LEITE INTEGRAL UHT HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK.	UNIDADE	392			
09	QUEIJO PARMESÃO RALADO. EMBALAGEM A PARTIR DE 50G.	PACOTE	51			
10	LEITE DESNATADO EM PÓ, SEM LACTOSE. CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 260G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	409			
11	LEITE EM PÓ DESNATADO. CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO E VITAMINAS (A E D). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS A PARTIR DE 300G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	484			

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



12	LEITE INTEGRAL EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, A E D) E PIRÓFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO MÉDIA, PROTEÍNA 26G, LACTOSE 38G, GORDURA 26G. EMBALADO EM LATAS DE NO MÍNIMO 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	484			
13	LEITE DE SOJA EM PÓ - CONTENDO 0% DE LACTOSE E 0% DE COLESTEROL, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. FONTE DE CÁLCIO, ZINCO E DAS VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E, ÁCIDO FÓLICO, QUE AJUDAM A NUTRIR E FORTALECER O CORPO TODOS OS DIAS E TEM O MESMO TEOR DE CÁLCIO QUE O LEITE - LATA COM 300 G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	LATA	138			
VALOR TOTAL DO LOTE 46						R\$

LOTE 47 - DESIDRATADOS - (EXCLUSIVA ME / EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	FOLHA DE LOURO. EM FOLHAS SECAS; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS; DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 05 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	360			
02	ORÉGANO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 05 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	680			
03	MANJERICÃO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 10 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	480			
04	SALSA DESIDRATADA, EM FOLHAS SECAS, OBTIDA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 10 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	580			
05	CANELA EM PÓ, EMBALAGEM 50 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	500			
06	AÇAFRÃO - EM PÓ; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; DE COLORAÇÃO PRÓPRIA; COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO MÍNIMO DE 35 GRAMAS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	580			

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



07	CHÁ DE CAMOMILA ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	2.000			
08	CHÁ DE HORTELÃ ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS, COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	2.000			
09	CHÁ DE ERVA-DOCE ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	2.000			
10	CHÁ DE BOLDO ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.240			
11	CHÁ ERVA CIDREIRA ACONDICIONADO EM CAIXAS PEQUENAS COM 10 UNIDADES. GRAMATURA DE 10 A 20G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	2.000			
VALOR TOTAL DO LOTE 47						R\$

LOTE 48 - SUCOS E REFRIGERANTES - (EXCLUSIVA ME / EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	REFRIGERANTE DE GUARANÁ - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE GUARANÁ, AROMA NATURAL DE GUARANÁ. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	260			
02	REFRIGERANTE A BASE DE COLA - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE GUARANÁ, COCA COLA. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	260			
03	REFRIGERANTE DE LARANJA - BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, FERMENTADA E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL, CONCENTRADO DE LARANJA, AROMA NATURAL DE LARANJA. EMBALAGEM DE 2 LITROS. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	260			
VALOR TOTAL DO LOTE 48						R\$

LOTE 49 - PÃES E BISCOITOS (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	BISCOITO TIPO CREM CRAKER, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS EM PACOTES DE NO MÍNIMO 350G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	12750			

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



02	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU LEITE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS, PACOTE COM 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	12750			
03	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL, CROCANTE E QUE TENHA CEREAL INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, COMO INGREDIENTE PRINCIPAL, PRIMEIRO DA LISTA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 162 GRAMAS	PACOTE	7875			
04	PÃO DE FORMA COM CASCA. PACOTE COM 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2025			
05	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA. PACOTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2250			
06	PÃO DE SACO, TIPO HOT DOG, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	2475			
07	PÃO DE SACO, TIPO HAMBURGUER, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	2475			
08	PÃO FRANCÊS. PESO MÉDIO DE 50G.	QUILO GRAMA	1125			
09	PANETONES NATALINOS DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	3000			
10	PÃO DE COCO. PACOTE A PARTIR DE 350G. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	1545			
11	TORRADA INTEGRAL. PACOTE COM MÍNIMO DE 142G, FORMA QUADRADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2400			
VALOR TOTAL DO LOTE 49						R\$

LOTE 50 - PÃES E BISCOITOS - (COTA RESERVADA ME/EPP)

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
----	-----------	---------	------------	-------	-------------	-------------

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



01	BISCOITO TIPO CREM CRAKER, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS EM PACOTES DE NO MÍNIMO 350G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2125			
02	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU LEITE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS, PACOTE COM 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2125			
03	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL, CROCANTE E QUE TENHA CEREAL INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, COMO INGREDIENTE PRINCIPAL, PRIMEIRO DA LISTA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 162 GRAMAS	PACOTE	1313			
04	PÃO DE FORMA COM CASCA. PACOTE COM 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	338			
05	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA. PACOTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	375			
06	PÃO DE SACO, TIPO HOT DOG, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	413			
07	PÃO DE SACO, TIPO HAMBURGUER, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	413			
08	PÃO FRANCÊS. PESO MÉDIO DE 50G.	QUILO GRAMA	188			
09	PANETONES NATALINOS DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500			
10	PÃO DE COCO. PACOTE A PARTIR DE 350G. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	258			
11	TORRADA INTEGRAL. PACOTE COM MÍNIMO DE 142G, FORMA QUADRADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	400			
VALOR TOTAL DO LOTE 50						R\$





PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



LOTE 51 - PÃES E BISCOITOS - (COTA RESERVADA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	BISCOITO TIPO CREM CRAKER, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS EM PACOTES DE NO MÍNIMO 350G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2125			
02	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU LEITE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DUPLAMENTE PROTETORA COM TRÊS DIVISÓRIAS, PACOTE COM 350G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	2125			
03	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL, CROCANTE E QUE TENHA CEREAL INTEGRAL (AVEIA OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, COMO INGREDIENTE PRINCIPAL, PRIMEIRO DA LISTA). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 162 GRAMAS	PACOTE	1312			
04	PÃO DE FORMA COM CASCA. PACOTE COM 400G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	337			
05	PÃO DE FORMA INTEGRAL COM CASCA. PACOTE COM 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	375			
06	PÃO DE SACO, TIPO HOT DOG, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	412			
07	PÃO DE SACO, TIPO HAMBURGUER, MASSA FINA - EMBALAGEM COM 400G, COM 10 UNIDADES, ÍNTEGROS, SEM UMIDADE, COM TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, NÃO DEVE TER SABOR AMARGO OU AZEDO. LIVRE DE FUNGOS E IMPUREZAS. RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ASSIM COMO A FORMA DE ARMAZENAMENTO ANTES OU APÓS A ABERTURA DO PACOTE. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	412			
08	PÃO FRANCÊS. PESO MÉDIO DE 50G.	QUILO GRAMA	187			
09	PANETONES NATALINOS DE 500G. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500			
10	PÃO DE COCO. PACOTE A PARTIR DE 350G. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 8 (OITO) DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	257			

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires . Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57



PREFEITURA DE
AQUIRAZ

CUIDANDO DA NOSSA GENTE



11	TORRADA INTEGRAL. PACOTE COM MÍNIMO DE 142G, FORMA QUADRADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	400			
VALOR TOTAL DO LOTE 51						R\$

LOTE 52 - DOCES - (EXCLUSIVA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	DOCE DE GOIABA – EM TABLETE À BASE DE POLPA DE GOIABA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PACOTE COM 20 UNIDADES, COM GRAMATURA TOTAL DE 300G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	550			
02	RAPADURA DE CANA DE AÇUCAR. PORÇÃO INDIVIDUAL DE NO MÍNIMO 20G.	QUILO GRAMA	800			
03	DOCE DE BANANA – EM TABLETE À BASE DE POLPA DE BANANA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PACOTE COM 20 UNIDADES, COM GRAMATURA TOTAL DE NO MÍNIMO 300G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	550			
VALOR TOTAL DO LOTE 52						R\$

LOTE 53 - FRIOS - (AMPLA PARTICIPAÇÃO)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	712			
02	PRESUNTO COZIDO RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	712			
03	UVAS PASSAS RESFRIADAS, EMBALADAS EM BANDEJA DE ISOPOR.	QUILO GRAMA	165			
VALOR TOTAL DO LOTE 53						R\$

LOTE 54 - FRIOS - (COTA RESERVADA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	QUEIJO MUSSARELA RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	238			
02	PRESUNTO COZIDO RESFRIADO, APRESENTAÇÃO EM FATIA, EMBALADO EM BANDEJA DE ISOPOR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILO GRAMA	238			
03	UVAS PASSAS RESFRIADAS, EMBALADAS EM BANDEJA DE ISOPOR.	QUILO GRAMA	55			
VALOR TOTAL DO LOTE 54						R\$

Paço Municipal Carlos Augusto Matos Pires - Rua da Integração - Centro - Aquiraz/CE
CEP: 61.700-000 . CNPJ: 07.911.696/0001-57

LOTE 55 - DIVERSOS - (EXCLUSIVA ME/EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	FÓSFORO CURTO, PACOTE COM 20 MAÇOS.	PACOTE	200			
VALOR TOTAL DO LOTE 55						R\$

LOTE 56 - OVOS - (EXCLUSIVA ME / EPP)						
Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	OVOS DE GALINHA MÉDIOS, EMBALAGEM DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR ENDEREÇO, DATA DE VALIDADE. BANDEJA COM 30 UNIDADES DE 1ª QUALIDADE.	BANDEJA	2.800			
VALOR TOTAL DO LOTE 56						R\$

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ (valor por extenso)

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

Observações:

- O proponente declara que tem o pleno conhecimento, aceitação e cumprirá todas as obrigações contidas no anexo 01 - TERMO DE REFERÊNCIA deste edital.
- Independente de declaração expressa, fica subentendida que no valor proposto estão incluídas todas as despesas necessárias ao fornecimento, inclusive as relacionadas com:
 - encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e outros;
 - tributos, taxas e tarifas, emolumentos, licenças, alvarás, multas e/ou qualquer infrações;
 - seguros em geral, da infortunística e de responsabilidade civil para quaisquer danos e prejuízos causados à Contratante e/ou a terceiros, gerados direta ou indiretamente pelo fornecimento.

Local/Data:, de de

Assinatura Proponente
Carimbo da empresa/Assinatura do responsável legal



ANEXO IV
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº _____
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15.001/2024 PE

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO A SECRETARIA DE SAÚDE DE AQUIRAZ/CE, E DO OUTRO A EMPRESA _____ PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

O município de AQUIRAZ/CE, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL DE AQUIRAZ/CE**, Estado do Ceará, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o N.º _____, com sede de sua Prefeitura Municipal na Rua da Integração, S/N, Centro, Aquiraz/CE, através da **SECRETARIA DE SAÚDE**, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a). _____, C.P.F. N.º _____, aqui denominado(a) de **CONTRATANTE**, e de outro lado a Empresa _____, estabelecida na _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, neste ato representada pelo (a) Sr(a). _____, portador (a) do CPF nº _____, apenas denominada de **CONTRATADA**, firmam entre si o presente TERMO DE CONTRATO mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O presente contrato encontra-se fundamentado pelo processo administrativo de Licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** tombado sob o nº **15.001/2024 PE** em conformidade com a Lei Federal Nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021 - Lei das Licitações Públicas e Decreto Municipal n.º 067/2023, de 23 de agosto de 2023, assim como, a legislação complementar em vigor.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- a) O Termo de Referência – TR;
- b) O Estudo Técnico Preliminar – ETP;
- c) O Edital da Licitação;
- d) A proposta de preços do contratado;
- e) Eventuais anexos dos documentos supracitados; e
- f) Legislação Municipal regulamentadora quanto a Lei Federal n.º 14.133/21.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente o **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE INTERESSE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE AQUIRAZ-CE**, tudo conforme especificações contidas no Termo de Referência, constante do anexo I do Edital.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR, DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

3.1. O valor global da presente avença é de R\$ ____ (____), a ser pago na proporção da entrega dos produtos licitados, segundo as ordens de compras/autorizações de fornecimento expedidas pela Administração, de conformidade com as notas fiscais/faturas devidamente atestadas pelo Gestor da despesa, acompanhadas das Certidões Federal, Estadual, Municipal, FGTS e CNDT do proponente vencedor, todas atualizadas, observadas as condições da proposta.

3.2. A repactuação deverá observar o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta ou da data da última repactuação, hipótese na qual será utilizado o índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas.

3.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após adimplemento da obrigação e encaminhamento da documentação tratada no subitem 3.1, observadas as disposições editalícias, através de crédito na Conta Bancária do fornecedor.

3.4. Por ocasião da entrega dos produtos, o contratado deverá apresentar recibo em 02 (duas) vias e a respectiva Nota Fiscal. A Fatura e Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da Secretaria de *****, com endereço na ***** CNPJ/MF sob o nº *****.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1. O presente Instrumento produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir da data de sua assinatura e vigorará até ____ de _____ do ano firmado, podendo ter a sua duração prorrogada na forma da lei 14.133/2021 de 1º de abril de 2021.

CLÁUSULA QUINTA - DA ORIGEM DOS RECURSOS

5.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento Municipal, inerentes a _____:

CLÁUSULA SEXTA - DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES

6.1. As partes se obrigam reciprocamente a cumprir integralmente as disposições do instrumento convocatório, da Lei Federal n.º 14.133/21, do Decreto Municipal n.º 067/2023, de 23 de agosto de 2023 e da proposta adjudicada.

6.2. O CONTRATADO obriga-se a:

- a) executar o fornecimento dos produtos contratados dentro dos padrões estabelecidos pelo MUNICÍPIO, de acordo com o especificado no instrumento convocatório e no ANEXO I, que fazem parte deste instrumento, observando, ainda, todas as normas técnicas que eventualmente regulem o fornecimento, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida;
- b) assumir a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência do fornecimento;
- c) a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- d) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- e) indicar preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do contratado deverão ser comunicadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- f) aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do artigo 125 da Lei nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021;
- g) entregar os produtos de forma a não comprometer o funcionamento dos serviços do MUNICÍPIO;



h) comunicar antecipadamente a data e horário da entrega, não sendo aceitos os produtos que estiverem em desacordo com as especificações constantes deste instrumento, nem quaisquer pleitos de faturamentos extraordinários sob o pretexto de perfeito funcionamento e conclusão do objeto contratado.

i) prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo MUNICÍPIO, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao MUNICÍPIO, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;

j) dispor-se a toda e qualquer fiscalização do MUNICÍPIO, no tocante ao fornecimento dos produtos, assim como ao cumprimento das obrigações previstas;

k) prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;

l) comunicar imediatamente ao MUNICÍPIO qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros considerados necessários para recebimento de correspondência;

m) possibilitar ao MUNICÍPIO efetuar vistoria nas suas instalações, a fim de verificar as condições para atendimento do objeto contratual;

n) manter, sob as penas da lei, o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, informações, documentos, especificações técnicas e comerciais dos materiais do MUNICÍPIO, de que venha a tomar conhecimento ou ter acesso, ou que venham a ser confiados, sejam relacionados ou não com o fornecimento do objeto deste contrato;

o) manter seus empregados, quando nas dependências do MUNICÍPIO, devidamente identificados com crachá subscrito pela CONTRATADA, no qual constará, no mínimo, sua razão social, nome completo do empregado e fotografia 3x4;

p) Arcar com as despesas da entrega do produto no local indicado na autorização de fornecimento.

6.2.2. No caso de constatação da inadequação dos produtos fornecidos às normas e exigências especificadas no Termo de Referência, no Edital ou na Proposta do Contratado, o Contratante os recusará, devendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ser adequados às supracitadas condições;

6.3. O CONTRATANTE obriga-se a:

6.3.1. assegurar o livre acesso do CONTRATADO e de seus prepostos, devidamente identificados, a todos os locais onde se fizer necessário o fornecimento dos bens, prestando-lhe todas as informações e esclarecimentos que, eventualmente, forem solicitados;

6.3.2. efetuar o pagamento ao CONTRATADO na forma prevista neste instrumento.

6.4. LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

6.4.1. Os produtos deverão ser entregues nos locais designados na ordem de compra emitida pelo Setor competente da **SECRETARIA DE SAÚDE**, no âmbito do município de AQUIRAZ/CE.

6.5. PRAZO PARA ENTREGA DOS PRODUTOS

6.5.1. Os produtos deverão ser entregues em até **05 (cinco) dias**, a contar da emissão da ORDEM DE COMPRA, que será enviada à contratada através de e-mail ou outro meio que comprove o seu recebimento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

7.1. Na hipótese de descumprimento, por parte do fornecedor, de quaisquer das obrigações definidas neste instrumento, ou em outros documentos que o complementem, serão aplicadas, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021, alterada e consolidada, as seguintes penas:

7.1.1. Se o fornecedor ensejar o retardamento da entrega do objeto, não mantiver a Carta Proposta, falhar ou fraudar na execução do fornecimento, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de AQUIRAZ/CE e será descredenciado no Cadastro da



Prefeitura de AQUIRAZ/CE pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de aplicação das seguintes multas e das demais cominações legais:

I - multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor adjudicado no caso de:

- a) recusar-se em assinar o contrato;
- b) apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- c) não mantiver a proposta ou lance;
- d) fraudar na execução do fornecimento/contrato;
- e) comportar-se de modo inidôneo;

II - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de qualquer produto solicitado, contados do recebimento da Ordem de Compra, até o limite de 15% (quinze por cento) sobre o valor da compra/solicitação, caso seja inferior a 30 (trinta) dias;

III - multa moratória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da compra/solicitação, na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos bens.

7.2. Na hipótese de ato ilícito, outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento das atividades da administração, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave, ou descumprimento por parte do proponente de qualquer das obrigações definidas neste instrumento, ou em outros documentos que o complementem, não abrangidas nos subitens anteriores, serão aplicadas, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021, as seguintes penas:

- a) advertência;
- b) multa de 1% (um por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor objeto da requisição ou do valor global do contrato, conforme o caso;

7.3. O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM.

7.3.1- Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o proponente fizer jus.

7.3.2- Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do proponente, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

7.4. As partes se submeterão ainda às demais sanções impostas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal n.º 14.133/2021 de 1º de abril de 2021, alterada e consolidada e no instrumento convocatório.

7.5. A falta dos produtos não poderá ser alegada como motivo de força maior e não eximirá o contratado das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento das obrigações estabelecidas neste Instrumento.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

8.1. A inexecução total ou parcial do presente contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais, as previstas em lei e no Edital.

8.2. Além da aplicação das multas já previstas, o presente contrato ficará rescindido de pleno direito, independente de notificação judicial ou extrajudicial, sem que assista à Contratada o direito de reclamar indenizações relativas às despesas decorrentes de encargos provenientes da sua execução, ocorrendo quaisquer infrações às suas cláusulas e condições ou nas hipóteses previstas na Legislação, na forma dos artigos 77 e 78 da Lei 14.133/2021 de 1º de abril de 2021.

8.3. O procedimento de rescisão observará os ditames previstos nos artigos 79 e 80 da Lei de Licitações.

CLÁUSULA NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. O CONTRATADO se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



9.2. O presente contrato tem seus termos e sua execução vinculada ao edital de licitação e a proposta licitatória.

9.3. O CONTRATANTE se reserva o direito de fazer uso de qualquer das prerrogativas dispostas no artigo 58 da Lei nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021, alterada e consolidada.

9.4. O presente contrato poderá ser alterado unilateralmente pela Administração ou por acordo das partes, com as devidas justificativas, nos casos previstos na Lei.

9.5. A inadimplência do contratado com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso dos serviços pela Administração.

9.6. O contratado, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, não poderá subcontratar partes do contrato sem a expressa autorização da Administração.

9.7. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os bens fornecidos em desacordo com os termos do Processo Licitatório, da proposta e deste contrato.

9.8. Integram o presente contrato, independente de transcrição, todas as peças que formam o procedimento licitatório e a proposta adjudicada.

9.9. A Contratada, na vigência do Contrato, será a única responsável perante terceiros pelos atos praticados por seu pessoal, eximida a Contratante de quaisquer reclamações e indenizações.

9.10. A gestão e fiscalização do contrato caberá ao Ordenador de Despesa competente ou a quem ele a designar com esta finalidade, devendo ele exercer toda a sua plenitude tudo em atendimento e consonância ao que dispõe a Lei Federal nº 14.133/2021 de 1º de abril de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

10.1. O foro da Comarca de AQUIRAZ/CE é o competente para dirimir questões decorrentes da execução deste Contrato, em obediência ao disposto no § 2º do artigo 55 da Lei 14.133/2021 de 1º de abril de 2021, alterada e consolidada.

Assim pactuadas, as partes firmam o presente Instrumento, lavrado na Prefeitura Municipal de AQUIRAZ/CE, perante testemunhas que também o assinam, para que produza os seus jurídicos e legais efeitos.

AQUIRAZ/CE - CE, ____ de ____ de ____.

Secretário(a) de _____
CONTRATANTE

EMPRESA: _____
Sr(a). _____
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____ CPF nº _____

2. _____ CPF nº _____



ANEXO I DO CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15.001/2024 PE

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE INTERESSE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE AQUIRAZ-CE

LOTE >>>>						
Nº	DESCRIÇÃO	QTDE	UNIDADE	MARCA	V. UNT.	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL						R\$