



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 1

O(A) Secretaria Municipal de Planejamento, Edna Maria Lopes Dias, no uso de suas atribuições legais, com base na Lei N. 10.520/2002, homologa o Processo Licitatório Nº 181/2018 na modalidade REGISTRO DE PREÇOS (PREGAO) Nº 113/2018, objeto:REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA ATENDER AS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJUBA, e o adjudica para as empresas:

Não Ofertados						CPF/CNPJ:
Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca	
17,00	PCT	250,00		0,00		
DESCRIÇÃO: BISCOITO SALGADO LEVE SEM GLÚTEN COM 115G A composição básica do biscoito tipo cracker SEM GLÚTEN são os seguintes elementos: amido de milho, farinha de milho, gordura vegetal, água, sal, maltodextrina, amido de mandioca, proteína de soja, farinha de soja, sal marinho, xarope de arroz, fermentos químicos, xarope de glucose e fermento biológico. O biscoito deve ser ISENTO de glúten, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de ovos. Os biscoitos devem ser produzidos em maquinário exclusivo, onde não possuem nenhum contato com glúten e leite. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Embalagem contendo 115g. No rótulo deverá constar a Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.						
Desconto Ofertado			0,00%			
18,00	PCT	200,00		0,00		
DESCRIÇÃO: BISCOITO TIPO CRACKER SEM GLÚTEN COM 210G A composição básica do biscoito tipo cracker SEM GLÚTEN são os seguintes elementos: amido de milho, farinha de milho, gordura vegetal, água, sal, maltodextrina, xarope de arroz, amido de mandioca, farinha de soja, sal, fermento biológico e fermentos químicos. O biscoito deve ser ISENTO de glúten, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de ovos. Os biscoitos devem ser produzidos em maquinário exclusivo, onde não possuem nenhum contato com glúten e leite. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Embalagem contendo 210g. No rótulo deverá constar a Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.						
Desconto Ofertado			0,00%			
46,00	KG	130,00		0,00		
DESCRIÇÃO: FARINHA DE ARROZ É produto obtido pela moagem do grão de arroz (Oryza sativa, L.), beneficiado. Deve ser livre de qualquer alergênico, inclusive GLUTEN, leite e derivados. Não deve ter a adição de nenhum outro ingrediente, sendo isenta de aditivos químicos ou conservantes. O processo de moagem deve ser feito de maneira que a farinha fique com uma granulometria extremamente fina, o que confere maior maciez e excelente textura. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 34. Embalagem contendo 1Kg. No rótulo deverá constar a Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 7 (sete) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.						
Desconto Ofertado			0,00%			
51,00	PC	1.000,00		0,00		
DESCRIÇÃO: FARINHA ENRIQUECIDA C/ 500 GR De Multimistura: composto alimentar de folhas desidratadas de alfafa, abóbora e batata doce; farelos de arroz, aveia e trigo; sementes de abóbora, gergelim, girassol, linhaça e sal marinho. Pacote de 500 gramas.						



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 2

ENVIAR AMOSTRA PARA AVALIAÇÃO

Desconto Ofertado 0,00%

53,00 PCT 7.100,00 0,00

DESCRIÇÃO: FEIJAO CARIOCA NOVO C/ 01 KG

De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 12 (28/03/2008). Classificação: GRUPO: I - Feijão Comum (Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L); CLASSE: Cores (produto que contém, no mínimo, 97,00% -noventa e sete por cento- de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% -dez por cento- de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho); TIPO: 1 (até 0,50% de matéria estranhas e impurezas, até 0,10% de insetos mortos, até 1,50% de grãos mofados, ardidos e germinados, até 1,50% de grãos carunchados e atacados por lagartas). Os grãos devem estar maduros, são, limpos e secos em pacote de 1,0 Kg. O produto não poderá apresentar mau estado de conservação, odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor, reembalados em fardos de plásticos reforçados. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após o empacotamento.

Desconto Ofertado 0,00%

56,00 KG 3.800,00 0,00

DESCRIÇÃO: FÍGADO BOVINO EM ISCAS CONGELADO

Fígado bovino entregues em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo FÍGADO, congelado e rotulado.

Produto c/ SIF/IMA - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas.

Cortado em iscas de aproximadamente 1 cm X 4 cm (um centímetro por quatro centímetros), limpo, congelado em temperatura de -17°C, isento de apronevroses, não podendo estar seco e nem conter tuberculose, manipulado em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção.

A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.

A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.

Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto.

Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.

Desconto Ofertado 0,00%

63,00 LAT 400,00 0,00

DESCRIÇÃO: LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA C/ 300 G

Leite a base de soja em pó em latas de 300g. Deverá ser isento de lactose e enriquecido de 21 vitaminas e rica em cálcio, 100% vegetal, com soja NÃO TRANSGÊNICA. Nos sabores: tradicional, morango e banana.

Obs.: Na data de entrega a fabricação/embalagem deverá ser de no máximo 30 dias.

Desconto Ofertado 0,00%

71,00 POT 4.310,00 0,00

DESCRIÇÃO: MARGARINA C/ 500 G

MARGARINA CREMOSA EM POTES PLÁSTICOS DE 500 GRAMAS COM SAL. PRODUTO QUE SE APRESENTA SOB FORMA DE EMULSÃO PLÁSTICA OU FLUÍDA CONTENDO OBRIGATORIAMENTE OS INGREDIENTES LEITE, SEUS CONSTITUINTES, SEM GORDURA TRANS. ÓLEOS E OU GORDURAS COMESTÍVEIS, SAL E ÁGUA. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 80% DE LIPÍDIOS. PRODUZIDA A PARTIR DA INTERESTERIFICAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS RECEBENDO ASSIM, COMERCIALMENTE, A DESIGNINAÇÃO "LIVRE DE GORDURA TRANS" PODE CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DESDE QUE ESTEJAM NO RÓTULO SUA CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 50.



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 3

MARGARINA FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO E SUA CLASSIFICAÇÃO, ROTULAGEM NUTRICIONAL, OBRIGATÓRIA, EMBALAGEM DE PLÁSTICO, ÁTOXICO, INDIVIDUAL COM 500G, REEMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS COM 12 POTES CADA. VALIDADE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA. DEVERÁ SER ENTREGUE NO MÁXIMO 20 DIAS APÓS A FABRICAÇÃO.

Desconto Ofertado 0,00%

78,00 FR 700,00 0,00

DESCRIÇÃO: ÓLEO DE MILHO 900ml

De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 49 (22/12/2006). Óleo de milho é óleo refinado obtido do germe dos grãos da espécie Zeamays L., por meio de processos tecnológicos adequados. Classificação: TIPO 1: Índice de Acidez menor ou igual a 0,20 mgKOH/g (teor dos ácidos graxos, nas formas livres, quantificado no produto em condições de teste); Índice de Peróxidos menor ou igual a 2,50 mEq/kg (presença de peróxidos e outros produtos semelhantes, originários da oxidação dos ácidos graxos quantificados no óleo). O Óleo de milho deverá apresentar as seguintes características: Impurezas insolúveis em éter de petróleo menor que 0,05%; Umidade e material volátil menor que 0,1%; Sabões menor que 10,0mg/kg; Aspecto a 25° C: Límpido e isento de impurezas; Odor e sabor característico do produto; Cor característica do produto. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de milho são e limpos. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Embalagem em PETs de 900ml intactas reembaladas em caixas de papelão com 20 latas cada ou PETs. (embalagem de polietileno tereftalato rígida) Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.

Desconto Ofertado 0,00%

81,00 PCT 150,00 0,00

DESCRIÇÃO: PÃO DE FORMA BRANCO SEM GLÚTEN 200G

O pão de forma deve ser ISENTO de glúten, de trigo, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de ovos. O pão de formadeve ser produzido em maquinário exclusivo, onde não possui nenhum contato com glúten e leite.O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor: 0,00

AMAZÔNIA INDUSTRIA E COMÉRCIO LTDA

CPF/CNPJ: **66.476.052/0001-47**

Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca
5,00	PCT	7.300,00	11,	80.300,00	Q-RENDE

DESCRIÇÃO: ARROZ TIPO 1 PCT C/ 05 KG

De acordo com as Instruções Normativas MAPA nº 02 (06/02/2012) e nº 06 (16/02/2009). Arroz com as seguintes classificações: Grupo beneficiado, Subgrupo polido, Classe longo fino, Tipo 1. Este produto deve conter, no mínimo, 80% oitenta por cento do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos. O arroz deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observadas as tolerâncias estabelecidas no Anexos VII da Instrução Normativa MAPA nº 06 (16/02/2009). O arroz deverá apresentar no máximo 0,10% de matérias estranhas e impurezas, e estar isento de matéria terrosa de parasitas ou detritos animais e vegetais. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade. Embalagem em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçados de 30 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação, acompanhado dos

correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. O produto deve conter a Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Deverá ser entregue após no máximo 20 dias após o empacotamento. Q-RENDE

Desconto Ofertado 0,00%



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 4

9,00	PCT	3.500,00	2,5	8.750,00	NINFA
DESCRIÇÃO: BISCOITO AGUA E SAL C/ 370G De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, extrato de malte, sal refinado, açúcar, leite, fermento biológico e estabilizante lecitina de soja. Embalagem, em pacotes com dupla embalagem contendo 370g, reembalados em caixas de papelão reforçado de 8 a 10kg. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. NINFA					
		Desconto Ofertado	0,00%		
10,00	PCT	4.200,00	3,25	13.650,00	RENATA
DESCRIÇÃO: BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE C/ 330G o rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. RENATA					
		Desconto Ofertado	0,00%		
11,00	PCT	3.700,00	3,	11.100,00	RENATA
DESCRIÇÃO: BISCOITO AMANTEIGADO SABOR NATA C/ 330G o rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. RENATA					
		Desconto Ofertado	0,00%		
15,00	PCT	4.000,00	2,5	10.000,00	NINFA
DESCRIÇÃO: BISCOITO DOCE TIPO MAISENA C/ 370G No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. NINFA					
		Desconto Ofertado	0,00%		
31,00	CX	50,00	6,6	330,00	LEÃO
DESCRIÇÃO: CHA MATE CAIXA C/ 250 G APRESENTAR AMOSTRA LEÃO					
		Desconto Ofertado	0,00%		
33,00	PCT	1.000,00	2,31	2.310,00	DORI
DESCRIÇÃO: CHOCOLATE GRANULADO 150G Deverá estar em embalagem de 150g. Deverá ser entregue no máximo 15 dias após a data de fabricação. O rótulo deverá trazer a denominação "chocolate granulado". Rotulagem Nutricional Obrigatória. DORI					
		Desconto Ofertado	0,00%		
60,00	KG	200,00	1,7	340,00	SOLAR
DESCRIÇÃO: FUBA DE MILHO C/ 01 KG					



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 5

de milho ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem pacotes de 1,0 kg, reembalados em fardos de 20 kg cada. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. SOLAR

Desconto Ofertado 0,00%

91,00 PCT 1.250,00 1, 1.250,00 UNIÃO

DESCRIÇÃO: SAL REFINADO IODADO C/ 01 KG
extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais. Obrigada a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) e antiemectante. Embalagem, pacotes de 1 kg, reembalados em fardos de plástico reforçado de 30 kg cada. O rótulo deverá trazer a denominação "sal" seguida de sua classificação. Deverá também constar do rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiemectantes adicionados. Registro no Ministério da Agricultura. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória.

O sal obedecerá aos seguintes critérios de qualidade: I - apresenta-se sob a forma de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio; II - estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado extra e o sal refinado quando adicionados de antiemectantes poderão ser designados como "Sal de Mesa".

Validade: No mínimo 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Deverá ser entregue no máximo 30 dias após o empacotamento. UNIÃO

Desconto Ofertado 0,00%

97,00 PCT 1.120,00 2,25 2.520,00 PACHÁ

DESCRIÇÃO: TRIGO P/ KIBE C/ 500 G
Trigo para Kibe são grãos partidos de Triticum vulgare (trigo) devidamente processado. Também pode ser chamado de triguilho, pode ser considerado como uma parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado, rico em fibras, vitaminas e minerais. O trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida (no máximo 13% p/pp.), nem rançosa e conter no máximo 1% de impurezas. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Com registro do Ministério da Agricultura. Com validade mínima de seis meses da data da entrega. Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.

Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. PACHÁ

Desconto Ofertado 0,00%

99,00 FR 870,00 5, 4.350,00 CELLI

DESCRIÇÃO: XAROPE SABOR GROSELHA C/ 900 ML
Xarope sabor artificial de groselha. Produto denso obtido por dissolução de açúcar em água potável, podendo conter sucos ou extratos de plantas permitidas, aromatizantes e outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e permitidas. Densidade mínima de 1,30, ou seja, 62% de açúcar por peso. Deverá ser isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá ser em plásticos transparentes, atóxicos, de 900 ml, reforçados e bem lacrados, com tampa rosqueada e hermeticamente vedada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas com 12 frascos em cada caixa. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 62. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. CELLI

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor: 134.900,00

MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA

CPF/CNPJ: **38.695.557/0001-67**

Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca
1,00	UN	8.000,00	,7	5.600,00	QUATÁ

DESCRIÇÃO: ACHOCOLATADO PRONTO PARA BEBER COM 200 ML
ACHOCOLATADO - Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitamina (C, P, E, B6, B2, B1 e A), achocolatado pronto em caixa longa vida, com canudo caixa contendo 200 ML. Rotulagens Nutricionais, Obrigatórias. Apresentar amostra



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 6

QUATÁ					
Desconto Ofertado		0,00%			
3,00	FR	75,00	10,38	778,50	GOLD
DESCRIÇÃO: ADOÇANTE DIETETICO LIQUIDO FRASCO C/ 75 ML Adocante dietético composto de SUCRALOSE, líquido, acondicionado em frasco com 75 ml cada (nao contém glúten). Rotulagem Nutricional Obrigatória. Suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 ANVISA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativo determinado pela ANVISA. GOLD					
Desconto Ofertado		0,00%			
4,00	CX	300,00	3,39	1.017,00	KODILAR
DESCRIÇÃO: AMIDO DE MILHO C/ 500 G Produto amiláceo extraído do milho. Os amidos e féculas devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos (umidade de 14%p./p.), fermentados ou rançosos. Suas condições deverá estar de acordo com as NTA 02 e 37. Embalagem, caixas ou sacos de 500 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. KODILAR					
Desconto Ofertado		0,00%			
6,00	UN	6.000,00	,89	5.340,00	NATURALR
DESCRIÇÃO: BARRA DE CEREAL SABORES DIVERSOS: CHOCOLATE, BANANA, MORANGO ENTRE OUTROS PESO MINIMO 22 GRAMAS APRESENTAR AMOSTRA NATURALR					
Desconto Ofertado		0,00%			
7,00	CX	300,00	18,37	5.511,00	NESFIT
DESCRIÇÃO: BEBIDA DE ARROZ LÍQUIDA CAIXA C/1L Produto 100% vegetal , sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcares, sem soja e comadição de cálcio. Em embalagem tetra pack de 1 litro e acondicionado em caixa cartonada. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. NESFIT					
Desconto Ofertado		0,00%			
13,00	PCT	300,00	11,45	3.435,00	BELFAR
DESCRIÇÃO: BISCOITO COM COCO SEM GLÚTEN COM 84 G : A composição básica do biscoitocom coco SEM GLÚTEN são os seguintes elementos: farinha de arroz, amido, gordura vegetal, maltodextrina, fécula de mandioca, coco ralado sem açúcar, sal refinado e fermento químico. O biscoito deve ser ISENTO de glúten, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de açúcares. Os biscoitos devem ser produzidos em maquinário exclusivo, onde não possuem nenhum contato com glúten e leite. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Embalagem em caixas contendo 84 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 11 (onze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. BELFAR					
Desconto Ofertado		0,00%			
14,00	PCT	2.600,00	5,35	13.910,00	VALE D'OURO



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 7

DESCRIÇÃO: BISCOITO DE POLVILHO C/ 200 G

Produto contendo os seguintes ingredientes: polvilho, ovos, gordura vegetal hydrogenada, sal refinado e leite em pó. Isento de GLUTÉN. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçados. No rótulo deverá trazer a denominação "Biscoito Polvilho". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 5 (cinco) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.

Obs: Na data da entrega a fabricação/embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.

VALE D'OURO

Desconto Ofertado 0,00%

23,00 PCT 720,00 2,19 1.576,80 ZANFAS

DESCRIÇÃO: CANJIQUINHA AMARELA C/ 1 KG

A canjiquinha deverá estar isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçado. No rótulo deverá trazer a denominação "canjiquinha". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.

Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. ZANFAS

Desconto Ofertado 0,00%

24,00 KG 7.300,00 16,05 117.165,00 PÃO E MEL

DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA EM PEDAÇOS FRESCA (MÚSCULO)

Carne bovina de 2ª entrega em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo Músculo, refrigerada e rotulada.

Produto c/ SIF/IMA/SIM - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas.

Cortada em cubos de aproximadamente 3 cm (três centímetros), limpa, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura, 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção.

A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.

A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.

Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto.

Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. PÃO E MEL

Desconto Ofertado 0,00%

25,00 KG 7.700,00 17,88 137.676,00 PÃO E MEL

DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA LAGARTO EM BIFES RESFRIADO

Carne bovina de 2ª entrega em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo Lagarto em bifes, refrigerado e rotulado.

Produto c/ SIF/IMA - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas.

Os bifes de lagarto devem ser isentos de cartilagens, ossos e aponevrose, cortada em bifes de aproximadamente 0,5 cm (meio centímetro) de largura e peso de cada bife entre 35g (trinta e cinco gramas) a 45g (quarenta e cinco gramas), limpos, resfriado a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 8% de gordura, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção.

A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.

A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.

Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto.

Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. PÃO E MEL



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 8

Desconto Ofertado 0,00%				
26,00	KG	8.500,00	15,89	135.065,00 PÃO E MEL
DESCRIÇÃO: Carne Bovina Moída Fresca (Paleta) Carne bovina de 2a entregue em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo PALETA refrigerada e rotulada. Produto com SIF/IMA/SIM - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Limpa, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. PÃO E MEL				
Desconto Ofertado 0,00%				
27,00	KG	5.400,00	16,28	87.912,00 PÃO E MEL
DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA RESFRIADA EM ISCAS - PALETA Carne bovina de 2a entregue em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo PALETA, refrigerada e rotulada. Produto c/ SIF/IMA/SIM - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Cortada em iscas de aproximadamente 1 cm X 4 cm (um centímetro por quatro centímetros), limpa, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura, 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. PÃO E MEL				
Desconto Ofertado 0,00%				
29,00	KG	1.000,00	17,3	17.300,00 SÃO BRAZ
DESCRIÇÃO: CEREAL MATINAL DE MILHO C/ AÇUCAR Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho açucarados. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, recoberto por leve crosta branca, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2,5 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. SÃO BRAZ				
Desconto Ofertado 0,00%				
30,00	KG	800,00	17,76	14.208,00 SÃO BRAZ
DESCRIÇÃO: CEREAL MATINAL DE MILHO SABOR CHOCOLATE				



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 9

Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, chocolate, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se em formato cilíndrico de textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2,5 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. SÃO BRAZ

Desconto Ofertado 0,00%

44,00	POT	700,00	7,45	5.215,00	COOPER RITA
-------	-----	--------	------	----------	-------------

DESCRIÇÃO: DOCE DE LEITE PASTOSO C/ 400G

Doce de leite pastoso simples, composto de leite padronizado e açúcar. Embalado em pote de plástico reforçado pesando 400 gramas e reembalado em caixa papelão reforçada. O produto deverá ser rotulado de acordo com o nome de origem e classificação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade mínima 09 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-354, de 04/09/97; RDC 272/05 e suas alterações posteriores. COOPER RITA

Desconto Ofertado 0,00%

45,00	LAT	9.200,00	3,64	33.488,00	ELEFANTE
-------	-----	----------	------	-----------	----------

DESCRIÇÃO: EXTRATO DE TOMATE C/ 340 G

Duplo concentrado, embalados em latas de 340 g. Produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18%, estar isento de fermentações, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio, De acordo com as NTA 02 e 32. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Apresentando substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 25% p/p. Isento de sujidade, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: latas de 340 g reembaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 24 latas cada. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Considerar as datas conforme programação de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação / embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. ELEFANTE

Desconto Ofertado 0,00%

54,00	KG	1.600,00	4,29	6.864,00	ZANFAS
-------	----	----------	------	----------	--------

DESCRIÇÃO: FEIJO PRETO

De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 12 (28/03/2008). Classificação: GRUPO: I - Feijão Comum (Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L); CLASSE: Preto (produto que contém, no mínimo, 97,00% -noventa e sete por cento- de grãos de coloração preta; TIPO: 1 (até 0,50% de matéria estranhas e impurezas, até 0,10% de insetos mortos, até 1,50% de grãos mofados, ardidos e germinados, até 1,50% de grãos carunchados e atacados por lagartas). Os grãos devem estar maduros, sãos, limpos e secos em pacote de 1,0 Kg. O produto não poderá apresentar mau estado de conservação, odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor, reembalados em fardos de plásticos reforçados. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após o empacotamento. ZANFAS

Desconto Ofertado 0,00%

55,00	POT	600,00	4,5	2.700,00	AMO
-------	-----	--------	-----	----------	-----

DESCRIÇÃO: FERMENTO EM PO 250 G

Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem, latas de 250 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 48 unidades cada. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação "conserva ao abrigo de umidade" ou "conserva em ambiente seco". Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.

Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. AMO

Desconto Ofertado 0,00%

61,00	CX	8.500,00	,74	6.290,00	APTI
-------	----	----------	-----	----------	------



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 10

DESCRIÇÃO: GELATINA SABORES VARIADOS 35 G

Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros ingredientes, desde que mencionados na embalagem. Embalagem em caixas de 35g, reembalados em caixas de papelão reforçadas. Sendo, 1000 Cx de sabor cereja, e 1000 Cx de sabor morango, 1000 Cx de sabor uva, 1000 Cx de sabor tutti frutti, 800 Cx de sabor limão. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.

Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. APTI

Desconto Ofertado 0,00%

62,00 CX 1.160,00 3,58 4.152,80 QUATÁ

DESCRIÇÃO: LEITE CONDENSADO

Composto de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea. Em embalagem tetra pack de 395g e acondicionado em caixa cartonada. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. QUATÁ

Desconto Ofertado 0,00%

64,00 PCT 12.000,00 7,99 95.880,00 NUTRIL

DESCRIÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL C/ 400 G

sendo de primeira qualidade, embalagem em saco de poliéster metalizado sendo que cada saco contenha 400 gramas, sem açúcar, com Registro no MS VALIDADE MINIMA APÓS ENTREGA CERCA DE 95% DA ORIGINAL DE FÁBRICA ENVIAR AMOSTRA PARA ANÁLISE

ENVIAR AMOSTRA PARA COORDENAÇÃO DST/AIDS NUTRIL

Desconto Ofertado 0,00%

68,00 PCT 3.500,00 3,08 10.780,00 SANTA AMÁLIA

DESCRIÇÃO: MACARRAO TIPO CONCHA C/ 500 G

Macarrão tipo massa cortada em forma de CONCHA, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água adicionada de ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 3 ovos por quilo, no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, sem adição de corantes. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo a vitamina A, complexo B, nicotinamida (pp) e ferro. Ao serem postos em água não deverão turva-la antes da cocção. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 30 dias após o empacotamento. SANTA AMÁLIA

Desconto Ofertado 0,00%

69,00 PCT 7.000,00 2,99 20.930,00 SANTA AMÁLIA

DESCRIÇÃO: MACARRAO TIPO ESPAGUETI C/ 500 G

Macarrão ESPAGUETI, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água adicionada de ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 3 ovos por quilo, no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, sem adição de corantes. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo a vitamina A, complexo B, nicotinamida (pp) e ferro. Ao serem postos em água não deverão turva-la antes da cocção. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 30 dias após o empacotamento. SANTA AMÁLIA

Desconto Ofertado 0,00%

70,00 PCT 9.300,00 2,99 27.807,00 SANTA AMÁLIA

DESCRIÇÃO: MACARRAO TIPO PARAFUSO C/ 500 G

Macarrão tipo massa cortada em forma de PARAFUSO, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água adicionada de



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 11

ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 3 ovos por quilo, no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, sem adição de corantes. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo a vitamina A, complexo B, nicotinamida (pp) e ferro. Ao serem postos em água não deverão turva-la antes da cocção. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 30 dias após o empacotamento. SANTA AMÁLIA

Desconto Ofertado 0,00%

72,00	PCT	350,00	4,05	1.417,50	SANTA AMÁLIA
-------	-----	--------	------	----------	--------------

DESCRIÇÃO: MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ CORTE PARAFUSO ZERO GLÚTEN COM 500G
Massa de arroz branco, composto basicamente de farinha de arroz e corantes naturais. Não deve conter glúten, leite e seus derivados, ovos e corantes artificiais. A massa alimentícia deve ser produzida em maquinário exclusivo, onde não possui nenhum contato com glúten e leite. Massa seca fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 30 dias após o empacotamento.

SANTA AMÁLIA

Desconto Ofertado 0,00%

73,00	PCT	350,00	4,04	1.414,00	SANTA AMÁLIA
-------	-----	--------	------	----------	--------------

DESCRIÇÃO: MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ CORTE PENNE ZERO GLÚTEN COM 500G
Massa de arroz branco, composto basicamente de farinha de arroz e corantes naturais. A massa alimentícia deve ser produzida em maquinário exclusivo, onde não possui nenhum contato com glúten e leite. Não deve conter glúten, leite e seus derivados, ovos e corantes artificiais. Massa seca fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 30 dias após o empacotamento. SANTA AMÁLIA

Desconto Ofertado 0,00%

75,00	UN	460,00	6,99	3.215,40	MUCILON
-------	----	--------	------	----------	---------

DESCRIÇÃO: MINGAU DE ARROZ C/ 400 G
Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas, minerais e Ferro. Composta de Farinha de ARROZ, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 83. Necessário Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo com 20 dias de fabricação. MUCILON

Desconto Ofertado 0,00%

76,00	UN	250,00	6,99	1.747,50	MUCILON
-------	----	--------	------	----------	---------

DESCRIÇÃO: MINGAU DE ARROZ E AVEIA C/ 400 G
Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas, minerais e Ferro. Composta de Farinha de ARROZ, açúcar, Farinha de AVEIA, extrato de malte, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 83. Necessário Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo com 20 dias de fabricação. MUCILON

Desconto Ofertado 0,00%

77,00	UN	500,00	6,99	3.495,00	MUCILON
-------	----	--------	------	----------	---------

DESCRIÇÃO: MINGAU DE MILHO C/ 400 G
Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas, minerais e Ferro. Composta de Farinha de MILHO, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 83. Necessário Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo com 20 dias de fabricação. MUCILON

Desconto Ofertado 0,00%



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 12

88,00	UN	1.100,00	6,03	6.633,00	BLACK COLA
DESCRIÇÃO: REFRIGERANTE 02 LITROS TIPO COCA SENDO DE PRIMEIRA LINHA APRESENTAR AMOSTRA BLACK COLA					
		Desconto Ofertado	0,00%		
89,00	UN	1.008,00	1,49	1.501,92	COCA COLA
DESCRIÇÃO: REFRIGERANTE EM LATA TIPO COLA SENDO DE PRIMEIRA LINHA APRESENTAR AMOSTRA COCA COLA					
		Desconto Ofertado	0,00%		
90,00	UN	4.500,00	1,05	4.725,00	MANTIQUEIR A
DESCRIÇÃO: REFRIGERANTE MINI PET DE 200 ml TIPO GUARANA, APRESENTAR AMOSTRA PARA ANALISE MANTIQUEIRA					
		Desconto Ofertado	0,00%		
93,00	UN	7.000,00	1,12	7.840,00	TIAL
DESCRIÇÃO: SUCO PRONTO PARA BEBER COM 200 ML sabores variados como, abacaxi laranja, pêsego, maçã, maracujá, uva em caixa longa vida com canudo, Rotulagens Nutricionais, Obrigatórias. apresentar amostra TIAL					
		Desconto Ofertado	0,00%		
94,00	L	200,00	3,58	716,00	TIAL
DESCRIÇÃO: SUCO SABORES VARIADOS Pronto para beber embalagem de 1 litro Rotulagens Nutricionais, Obrigatórias, sabores como : laranja, abacaxi, manga, maçã, uva entre outros contendo vitaminas e polpa de frutas. Apresentar amostra					
TIAL					
		Desconto Ofertado	0,00%		
95,00	FR	400,00	3,53	1.412,00	FRUTIX
DESCRIÇÃO: SUCO SABORES VARIADOS C/ 500ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem. Deverá ser nos sabores variados como: MARACUJÁ, MANGA, UVA, ABACAXI, apresentar amostra. FRUTIX					
		Desconto Ofertado	0,00%		
96,00	POT	1.600,00	5,99	9.584,00	SANTA AMÁLIA
DESCRIÇÃO: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA C/ 1 KG natural, contendo sal, óleo vegetal, alho, cebola, noz moscada, açafraão e água. Sem pimenta e urucum, 69% de sal iodado e 0,5% de umidade. Em embalagem de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo 12 kg cada caixa. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Deverá ser entregue após no máximo 30 dias após a fabricação. SANTA AMÁLIA					



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 13

Desconto Ofertado	0,00%			
98,00 FR	410,00	4,99	2.045,90	TOSCANO
DESCRIÇÃO: VINAGRE Vinagre de Vinho Branco, produzido a partir de 100% de uvas selecionadas. Fermentado acético de vinho branco hidratado. Isento de substâncias estranhas à sua composição normal e ausência de corantes, conservantes, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em frascos plástico resistentes de 750 ml e bem lacrados com tampa inviolável, hermeticamente fechado, reembalados em caixas de papelão reforçadas contendo 12 unidades em cada caixa. Validade: Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 72. No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. TOSCANO				
Desconto Ofertado	0,00%			
Total para Este Fornecedor:				806.348,32

MAURO LUCIO RIBEIRO & CIA LTDA					CPF/CNPJ: 66.438.466/0001-81
Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca
8,00	L	26.000,00	3,26	84.760,00	LACTYS
DESCRIÇÃO: BEBIDA LÁCTEA Fermentada com Polpa de Morango. Produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. O produto deve ser fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos, e/ou adicionado de leite fermentado e/ou outros produtos lácteos fermentados, e não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 106 UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade. Deve atender a Instrução Normativa nº 36, de 31 de outubro de 2000. Deverá estar acondicionada em saco plástico atóxico, ermeticamente fechado, contendo 1 litro em cada embalagem. Deve possuir com clareza a data de fabricação e validade. Possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA. Deverá ser embalado no máximo no dia anterior a entrega. LACTYS					
Desconto Ofertado		0,00%			
12,00	PCT	300,00	11,5	3.450,00	BELFAR
DESCRIÇÃO: BISCOITO AMANTEIGADO SEM GLÚTEN COM 86 G A composição básica do biscoitoamanteigado SEM GLÚTEN são os seguintes elementos: amido, farinha de arroz, maltodextrina, gordura vegetal, fécula de mandioca, sal refinado e fermento químico. O biscoito deve ser ISENTO de glúten, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de açúcares. Os biscoitos devem ser produzidos em maquinário exclusivo, onde não possuem nenhum contato com glúten e leite. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Embalagem em caixas contendo 86 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 11 (onze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. Unidade: Caixa com 84g BELFAR					
Desconto Ofertado		0,00%			
16,00	PCT	200,00	3,65	730,00	BOCA DO FORNO
DESCRIÇÃO: BISCOITO POLVILHO SEM PROTEÍNAS LÁCTEAS COM 160G Produto contendo os seguintes ingredientes: polvilho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado e ovos. Isento de GLUTÉN, LACTOSE e de PROTEÍNAS LÁCTEAS. De acordo com as NTA 02 e 48. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçados. No rótulo deverá trazer a denominação "Biscoito Polvilho". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 75 (setenta e cinco) dias a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 15 dias. BOCA DO FORNO					



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 14

Desconto Ofertado	0,00%				
19,00 UN	18.000,00	1,22	21.960,00	PÃO E MEL	
DESCRIÇÃO: BOLO BRANCO Deverá estar em embalagem individual apresentando-se em pedaço de, no mínimo, 60g. Bolo sem recheio e sem cobertura. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação. Deve ser de sabor COCO, BAUNILHA, LARANJA OU CENOURA. PÃO E MEL					
Desconto Ofertado	0,00%				
20,00 UN	15.000,00	1,22	18.300,00	PÃO E MEL	
DESCRIÇÃO: BOLO SABOR CHOCOLATE Deverá estar em embalagem individual apresentando-se em pedaço de, no mínimo, 60g. Bolo sem recheio e sem cobertura. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação. PÃO E MEL					
Desconto Ofertado	0,00%				
22,00 PCT	1.000,00	2,82	2.820,00	KI FLOR	
DESCRIÇÃO: CANJICA BRANCA C/ 500G De acordo com a Portaria nº 109 de 24 de fevereiro de 1989 do MAPA. Os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen. Classificação: GRUPO: canjica extra ou canjica quatro (produto que contém, no mínimo, 80% - oitenta por cento- em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos que ficarem retidos na peneira de 4,76mm - quatro milímetros e setenta e seis centésimos de milímetro - de diâmetro (TYLER 4)); SUBGRUPO: Despeliculado (produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo 80% -oitenta por cento- em peso, de grãos com 50% -cinquenta por cento- do tegumento, ou menos). CLASSE: Branca (produto constituído de 95% -noventa e cinco por cento- em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha). TIPO: 1 (0,5% de matérias estranhas e impurezas, máximo 2,0% de grãos carunchados, máximo de 05% de grãos ardidos, e máximo de 1% de grãos mofados). A umidade não poderá exceder a 13% (treze por cento). A canjica deverá estar isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser d KI FLOR					
Desconto Ofertado	0,00%				
28,00 KG	5.200,00	10,99	57.148,00	CRUZEIRO DO SUL	
DESCRIÇÃO: CARNE SUINA Tipo PERNIL CONGELADA, entregue em embalagens de sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg, rotulada, picada em cubos, limpa, com sujidade máxima de 5%. Produto c/ SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Cortada em cubos de aproximadamente 3 cm (três centímetros), limpa, congelada em temperatura de -17°C, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. CRUZEIRO DO SUL					



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 15

Desconto Ofertado	0,00%				
32,00 PCT	2.340,00	9,42	22.042,80	APTI	
DESCRIÇÃO: CHOCOLATE EM PO C/ 1 KG Preparado com cacau solúvel. As condições do produto deverão estar de acordo com a NTA 40. O produto deverá estar embalado em sacos plásticos resistentes contendo 1,0 Kg, e reembalados em fardos reforçado. No rótulo deverá trazer a denominação "chocolate em pó". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. APTI					
Desconto Ofertado	0,00%				
34,00 PCT	1.200,00	4,21	5.052,00	SOCOCO	
DESCRIÇÃO: COCO RALADO C/ 100G Preparado com amendoas de coco puro, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, isento de impurezas e sujidades e ranço. As condições do produto deverá estar de acordo com a NTA 29. O rótulo deverá trazer a denominação "coco ralado". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá estar em embalagem apropriada. Validade: mínimo de 12 meses. Deverá ser entregue no máximo 30 dias após a data de empacotamento. SOCOCO					
Desconto Ofertado	0,00%				
36,00 FR	1.920,00	2,99	5.740,80	DA FRUTA	
DESCRIÇÃO: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR CAJU P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML APRESENTAR AMOSTRA DA FRUTA					
Desconto Ofertado	0,00%				
37,00 FR	2.300,00	4,07	9.361,00	DA FRUTA	
DESCRIÇÃO: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR GOIABA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de GOIABA. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. DA FRUTA					
Desconto Ofertado	0,00%				
38,00 FR	3.600,00	5,63	20.268,00	MAGUARY	
DESCRIÇÃO: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR LARANJA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML APRESENTAR AMOSTRA MAGUARY					
Desconto Ofertado	0,00%				
39,00 FR	2.500,00	5,99	14.975,00	DA FRUTA	
DESCRIÇÃO: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR MANGA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de Manga. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. DA FRUTA					
Desconto Ofertado	0,00%				
40,00 FR	2.600,00	5,99	15.574,00	DA FRUTA	
DESCRIÇÃO: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR MARACUJA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de MARACUJÁ. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. DA FRUTA					



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 16

Desconto Ofertado 0,00%					
41,00	FR	4.000,00	4,79	19.160,00	DA FRUTA
DESCRIÇÃO: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR UVA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de UVA. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. DA FRUTA					
Desconto Ofertado 0,00%					
43,00	PCT	3.300,00	1,37	4.521,00	COPOPLAST
DESCRIÇÃO: COPO DESCARTAVEL P/ CAFE CAPACIDADE 50 ML PACOTE C/ 100 UN PRODUZIDO CONFORME NORMA ABNT/NBR Nº 14865, PESO MINIMO DE 1,98 G, COR BRANCO E NÃO TÓXICO COPOPLAST					
Desconto Ofertado 0,00%					
47,00	CX	200,00	2,94	588,00	APTI
DESCRIÇÃO: FARINHA DE AVEIA C/ 200 G Farinha de Aveia integral com no máximo 15% de umidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Produto resultante de grãos de aveia após limpeza e classificação. Acondicionada em caixa de papel cartão de 250 g, reembalada em caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue após no máximo 20 dias após o empacotamento, com validade mínima de 10 meses a contar da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. APTI					
Desconto Ofertado 0,00%					
48,00	PCT	800,00	2,99	2.392,00	KI FLOR
DESCRIÇÃO: FARINHA DE MANDIOCA C/ 500 G De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 52 (07/11/2011). Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Classificação: GRUPO: seca (produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada); CLASSE: fina (quando 100% -cem por cento- do produto passar através da peneira com abertura de malha de 2 mm -dois milímetros- e ficar retida em até 10% -dez por cento-, inclusive, na peneira com abertura de malha de 1 mm -um milímetro); TIPO: 1 (teor de amido maior ou igual a 86%, teor de cinzas menor ou igual a 1,4%, fibra bruta menor ou igual a 2,3%, isenta de matéria estranha, características sensoriais normais). A farinha de mandioca deverá se apresentar com umidade inferior a 13%. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 500g e reembalados em fardos de plásticos reforçados. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. KI FLOR					
Desconto Ofertado 0,00%					
49,00	PCT	800,00	4,39	3.512,00	KI FLOR
DESCRIÇÃO: FARINHA DE MILHO C/ 01 KG Simple obtida do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 34. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. Deverá ser entregue após no máximo 20 dias após o empacotamento. KI FLOR					
Desconto Ofertado 0,00%					
50,00	PCT	2.000,00	2,39	4.780,00	ANIELA



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 17

DESCRIÇÃO: FARINHA DE TRIGO C/ 01 KG

Farinha de Trigo ENRIQUECIDA COM FERRO De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 08 (02/06/2005). Produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Classificação: Tipo 1 (Teor máximo de cinzas 0,8%, 95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm, teor mínimo de proteína 7,5%, Acidez Graxa máximo 100 mg de KOH/100g do produto, umidade máxima 15%). A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo, sem fermento, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. A Farinha de Trigo deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Deverá estar embalado em pacotes de 1 kg. Embalagem, pacotes de polietileno transparente atóxico, ou papel branco, reembalados em fardo de papel multifolhado ou plástico reforçado, com no máximo 10 kg cada. No rótulo deverá conter a denominação "farinha de trigo" seguida do tipo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.

Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias. ANIELA

Desconto Ofertado 0,00%

52,00 UN 400,00 12,39 4.956,00 NESTLE

DESCRIÇÃO: FARINHA LACTEA 400 GR

Constituída de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, farinha de trigo, vitaminas e minerais, sal aromatizante e glutem, na cor amarelada. Acondicionada em embalagem de 400 g. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. NESTLE

Desconto Ofertado 0,00%

57,00 KG 7.900,00 10,79 85.241,00 AVIVAR

DESCRIÇÃO: FILÉ DE FRANGO SASSAMI CONGELADO

SEM TEMPERO - Filezinho de frango - sassami (congelado, rotulado). Produto SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Frango congelado em temperatura de -17°C, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração.

O Frango deverá apresentar nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8% (oito por cento).

A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.

A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.

Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. AVIVAR

Desconto Ofertado 0,00%

58,00 KG 9.600,00 6,24 59.904,00 AVIVAR

DESCRIÇÃO: FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO EMBALADO - C/ SIF

SEM TEMPERO - Coxa e sobre coxa de frango (congelado, rotulado). Produto SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Frango congelado em temperatura de -17°C, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração.

O Frango deverá apresentar nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8% (oito por cento).

A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.

A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.

Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. AVIVAR

Desconto Ofertado 0,00%



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 18

59,00	KG	11.000,00	9,49	104.390,00	AVIVAR
DESCRIÇÃO: FRANGO-COXINHA DA ASA-CONGELADO SEM TEMPERO - Coxinha da asa de frango (congelado, rotulado). Produto SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Frango congelado em temperatura de -17°C, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas avermelhadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. O Frango deverá apresentar nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8% (oito por cento). A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. AVIVAR					
Desconto Ofertado		0,00%			
65,00	L	64.670,00	3,1	200.477,00	NATALAC
DESCRIÇÃO: LEITE INTEGRAL, TIPO B , PASTEURIZADO.ENSACADO EM EMB. DE 01 LITRO LEITE INTERGRAL TIPO B, PASTEURIZADO, ENSACADO EM EMBALAGEM DE 01 (UM) LITRO, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, EMERTICAMENTE FECHADOS, DEVENDO ATENDER A RISPOA (DECRETO 1255 DE 25/06/62), CONTENDO UM LITRO EM CADA EMBALAGEM, DEVE POSSUIR COM CLAREZA A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. POSSUIR REGISTRO DE INSPEÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. DEVERÁ SER EMBALADO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. O LEITE DEVERÁ SER ENTREGUE EM TODAS AS INSTITUIÇÕES (URBANAS E RURAIS). DEVENDO-SE RESPEITAR O HORÁRIO DA ENTREGA QUE SERÁ DAS 06:30 HORAS ATÉ 07:00 HORAS. NATALAC					
Desconto Ofertado		0,00%			
66,00	CX	300,00	3,95	1.185,00	CAMPONESA
DESCRIÇÃO: LEITE UHT INTEGRAL COM BAIXO TEOR DE LACTOSE CAIXA C/ 1 L : Leite integral longa vida com no mínimo de 90% menos de lactose. Em embalagem tetra pack de 1 litro e acondicionado em caixa cartonada. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. CAMPONESA					
Desconto Ofertado		0,00%			
67,00	KG	3.500,00	14,49	50.715,00	SAUDALI
DESCRIÇÃO: Linguíça de Perna embalada com SIF Linguíça pura de carne suína (PERNIL). Embalagem de 1Kg. Não deverá ter sabor picante, não deverá ser apimentada, e também não deverá ter muita gordura. Deverá estar resfriada a uma temperatura de 4°C, manipulada em boas condições de higiene, encontrar-se embalada, rotulada e com o carimbo do SIF. Deverá ser entregue no máximo 5 dias após a fabricação. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. SAUDALI					
Desconto Ofertado		0,00%			
74,00	PCT	1.100,00	2,58	2.838,00	KI FLOR
DESCRIÇÃO: MILHO P/ PIPOCA 500 G De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 61 (22/12/2011). Milho para pipoca são os grãos provenientes da espécie Zea mays L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C. Classificação: CLASSE: Amarela (constituída de					



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 19

milho pipoca que contenha no mínimo 95% -noventa e cinco por cento-, em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado; o grão de milho pipoca amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado da classe amarela); TIPO: 1 (Tolerância máxima: 2% de grãos avariados, com máximo de 0,2% de grãos ardidos e mofados; 2% de grãos quebrados; 1,0 % de matérias estranhas e impurezas, com máximo 0,3% de insetos mortos; 1,5% de grãos carunchados; 30ml/g o valor mínimo de capacidade de expansão). Constituído de milho seco, são, de grãos regulares e com umidade máxima de 13,5% (treze vírgula cinco por cento). Não será aceito o milho de pipoca que apresentar: mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de mofo ou fermentação; presença de sementes tratadas ou sementes tóxicas; odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; ou limites de tolerâncias acima do estabelecido para os defeitos mofados e ardidos, total de avariados, quebrados, insetos mortos, total de matérias estranhas e impurezas e carunchados previstos na Instrução Normativa citada acima. Deverá estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou KI FLOR

Desconto Ofertado 0,00%

79,00 FR 5.700,00 3,4 19.380,00 CORCOVADO

DESCRIÇÃO: OLEO DE SOJA 900 ML

De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 49 (22/12/2006). Óleo de soja é definido como óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycine max (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados. Classificação: TIPO 1: Índice de Acidez menor ou igual a 0,20 mgKOH/g (teor dos ácidos graxos, nas formas livres, quantificado no produto em condições de teste); Ponto de Fumaça maior ou igual a 210°C (temperatura específica quantificada para o produto, que ocorre quando a amostra libera as primeiras fumaças devido ao aquecimento); Índice de Peróxidos maior ou igual a 2,50 mEq/kg (presença de peróxidos e outros produtos semelhantes, originários da oxidação dos ácidos graxos quantificados no óleo). O Óleo de soja deverá apresentar as seguintes características: Impurezas insolúveis em éter de petróleo menor que 0,05%; Umidade e material volátil menor que 0,1%; Sabões menor que 10,0mg/kg; Aspecto a 25° C: Límpido e isento de impurezas; Odor e sabor característico do produto; Cor característica do produto. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Embalagem em PETs de 900ml intactas reembaladas em caixas de papelão com 20 latas cada ou PETs. (embalagem de polietileno tereftalato rígida) Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da CORCOVADO

Desconto Ofertado 0,00%

80,00 DZ 9.600,00 5,1 48.960,00 GRANJOVO

DESCRIÇÃO: OVOS TIPO A

O produto OVO obedece à classificação segundo seu peso e cor, sendo o "ovo branco tipo A", ovo da cor branca em seu exterior e com peso no mínimo 55g por unidade e a dúzia de 660 gramas por dúzia.

É obrigatório que o estabelecimento produtor / classificador seja cadastrado em um dos órgãos de fiscalização (federal, estadual ou municipal). Devendo ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.

O produto deve estar embalado e rotulado, inclusive com rotulagem nutricional. A embalagem primária deve ser DESCARTÁVEL, fechada, limpa e com capacidade para 1 dúzia.

A rotulagem - data de classificação e validade do produto e sua procedência - deve ser clara e sem rasura.

A validade / classificação do produto não deve ser maior que 20 (vinte) dias quando armazenado em temperatura ambiente.

Quando o produto vier de fora do estado de Minas Gerais, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal (GTA), que atesta a condição higiênico - sanitária do produto.

Deverá estar isento de fungos ou substâncias tóxicas. GRANJOVO

Desconto Ofertado 0,00%

82,00 KG 2.400,00 12,28 29.472,00 PÃO E MEL

DESCRIÇÃO: PÃO DE HOT DOG

O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. O Pão de Hot Dog é o produto assado, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e água, sal, fermento biológico. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. O preparo do pão tipo hot dog deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando casca fina e macia, miolo elástico e homogêneo com poros finos. O produto NÃO poderá conter: leite, soro de leite e/ou lactose, gordura vegetal hidrogenada, corantes, aromatizantes artificiais, soja.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 20

O pão deverá ser entregue em todas as Instituições (urbanas e rurais) no dia do seu consumo, devendo-se respeitar o horário de entrega que será das 06:30 horas até às 07:30 horas para o período matutino e das 11:30 horas até às 12:30 horas para o período vespertino. PÃO E MEL

Desconto Ofertado 0,00%

83,00 KG 13.650,00 8,48 115.752,00 PÃO E MEL

DESCRIÇÃO: PÃO DE SAL

O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

O pão deverá ser entregue em todas as Instituições (urbanas e rurais) no dia do seu consumo, devendo-se respeitar o horário de entrega que será das 06:30 horas até às 07:30 horas para o período matutino e das 11:30 horas até às 12:30 horas para o período vespertino ou de acordo com a secretaria solicitante. PÃO E MEL

Desconto Ofertado 0,00%

84,00 KG 5.100,00 9,77 49.827,00 PÃO E MEL

DESCRIÇÃO: PÃO DOCE

PÃO TIPO CARECA, DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. NÃO É PERMITIDO EM HIPÓTESE ALGUMA O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO MESMO EM CAIXAS DE PAPELÃO. O PÃO DEVERÁ ESTAR FRESCO (NOVO) NO ATO DE ENTREGA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇUCAR E/ OU MEL, MANTEIGA OU GORDURA. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO AS SAÚDE DO CONSUMIDOR. O PÃO DEVERÁ SER ENTREGUE EM TODAS AS INSTITUIÇÕES (URBANAS E RURAIS) NO DIA DO SEU CONSUMO, DEVENDO-SE RESPEITAR O HORÁRIO DE ENTREGA QUE SERÁ DAS 06:30 HORAS ATÉ AS 07:00 HORAS. PÃO E MEL

Desconto Ofertado 0,00%

85,00 KG 8.200,00 8,79 72.078,00 AVIVAR

DESCRIÇÃO: PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO

SEM TEMPERO - Peito de frango com osso (congelado, rotulado). Produto SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Frango congelado em temperatura de -17°C, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração.

O Frango deverá apresentar nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8% (oito por cento).

A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.

A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.

Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. AVIVAR

Desconto Ofertado 0,00%

86,00 KG 170,00 21,48 3.651,60 PREMIADA

DESCRIÇÃO: PRESUNTO FATIADO

Produto carne industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno, fatiado, adicionados de ingredientes, e submetido a um processo térmico adequado.

Deverá ser entregue no máximo 2 dias após a fabricação. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 21

empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. PREMIADA

Desconto Ofertado 0,00%

87,00	KG	170,00	27,6	4.692,00	NATALAC
-------	----	--------	------	----------	---------

DESCRIÇÃO: QUEIJO MUSSARELA FATIADO

A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 3o . Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. NATALAC

Desconto Ofertado 0,00%

92,00	KG	600,00	6,79	4.074,00	AVIVAR
-------	----	--------	------	----------	--------

DESCRIÇÃO: SALSICHA EMBALADA C/ SIF

Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF. Deverá ser entregue no máximo 5 dias após a fabricação. Embalagens de 1 Kg a 2 Kg.

A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.

A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.

Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises. AVIVAR

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor: 1.174.727,20

MOEMA COMERCIAL LTDA

CPF/CNPJ: **03.134.867/0001-28**

Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca
35,00	PCT	700,00	1,3	910,00	SINHA

DESCRIÇÃO: COLORIFICO C/ 100G

produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Norma Vigente. O rótulo deverá trazer a denominação "colorífico". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue após no máximo 20 dias após o empacotamento. SINHA

Desconto Ofertado 0,00%

42,00	PCT	8.500,00	3,25	27.625,00	COPOPLAST
-------	-----	----------	------	-----------	-----------

DESCRIÇÃO: COPO DESCARTAVEL P/ AGUA CAPACIDADE 180 ML PACOTE C/ 100 UN

PRODUZIDO CONFORME NORMA ABNT/NBR Nº 14865, PESO MINIMO DE 1,98 G, COR BRANCO E NÃO TÓXICO COPOPLAST

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor: 28.535,00

MULTICOM COMERCIO MULTIPLO DE ALIMENTOS LTDA

CPF/CNPJ: **05.656.062/0001-70**

Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca
2,00	PCT	4.250,00	7,86	33.405,00	DELTA

DESCRIÇÃO: AÇUCAR CRISTAL PACOTE C/ 05 KG

O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, contendo no mínimo 99,3 % de sacarose, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **181/2018**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **113/2018**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 22

detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos de 30 kg reforçado. No rótulo deverá trazer a denominação "açúcar", seguido do tipo e a classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.

Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. DELTA

Desconto Ofertado 0,00%

21,00	PCT	4.100,00	6,	24.600,00	SAVASSI
-------	-----	----------	----	-----------	---------

DESCRIÇÃO: CAFE TORRADO E MOIDO EXTRA FORTE PACOTE C/ 500 G
COM SELO DE PUREZA ABIC
VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES SAVASSI

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor:	58.005,00
------------------------------------	------------------

Determina-se, então, que o Setor de Compras e Licitações do Município de Itajubá convida o(s) vencedor(es) do referido processo para formalizar a contratação objetivada pelo presente certame.

Itajubá, em 8 de fevereiro de 2019

Edna Maria Lopes Dias
Secretaria Municipal de Planejamento