



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
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 167/2020 na modalidade REGISTRO DE PREÇOS (PREGAO) Nº 105/2020, objeto:REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS- PARA ATENDER DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA DE ITAJUBÁ -SEMED-SEMEL SEMSA-SEMDES, e o adjudica para as empresas:

Não Ofertados					CPF/CNPJ:
Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca
2,00	PCT	5.000,00		0,00	
DESCRIÇÃO: AÇUCAR CRISTAL PACOTE C/ 05 KG De acordo com a Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018. Açúcar é o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie Saccharumofficinarum L. através de processos adequados. O Açúcar deve ser do Grupo I, da Classe: Cristal branco (aquele obtido por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final); e do Tipo:Cristal (após a secagem sofre peneiramento). Os padrões de qualidade exigidos para o açúcar Classe Cristal Branco e Tipo Cristal são: Polarização mínima 99,5 °Z; Umidade máxima 0,10%; Cor ICUMSA máxima 300 UI; Cinzas Condutimétricas máxima 0,10 %; Pontos Pretos máximonº 20/100g; Partículas Magnetizáveis máximo 15 mg/Kg. O açúcar não poderá apresentar mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, alta umidade, presença de insetos ou detritos de animais e matéria terrosa acima do permitido em legislação específica, odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto. Deve atender a Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos de 30 kg reforçado.No rótulo deverá trazer a denominação "açúcar", seguido da Classe e Tipo, 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 20 (vinte) 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.					
Desconto Ofertado			0,00%		
12,00	PCT	300,00		0,00	
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					
Desconto Ofertado			0,00%		
26,00	KG	1.000,00		0,00	
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.					
Desconto Ofertado			0,00%		
27,00	KG	800,00		0,00	



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 2

DESCRIÇÃO: CEREAL MATINAL DE MILHO SABOR CHOCOLATE

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.

Desconto Ofertado 0,00%

29,00 PCT 2.560,00 0,00

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.

Desconto Ofertado 0,00%

40,00 KG 100,00 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%

45,00 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.

ENVIAR AMOSTRA PARA AVALIAÇÃO

Desconto Ofertado 0,00%

51,00 KG 7.900,00 0,00

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.

Desconto Ofertado 0,00%



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 3

67,00	PCT	105,00	0,00
DESCRIÇÃO: MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ CORTE ESPAGUETE 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 de corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória.			
Desconto Ofertado		0,00%	
68,00	PCT	105,00	0,00
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 de 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.			
Desconto Ofertado		0,00%	
69,00	PCT	105,00	0,00
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 de 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.			
Desconto Ofertado		0,00%	
71,00	UN	400,00	0,00
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.			
Desconto Ofertado		0,00%	
72,00	UN	200,00	0,00
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.			
Desconto Ofertado		0,00%	
73,00	UN	450,00	0,00
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.			



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 4

Desconto Ofertado	0,00%	
77,00 PCT	150,00	0,00
DESCRIÇÃO: PÃO DE FORMA BRANCO SEM GLÚTEN 200G O pão de forma deve ser ISENTO de glúten, de trigo, delactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEMADIÇÃO de ovos. O pão deverá estar acondicionado em embalagem com o peso mínimo de 170g até 200g. O pão de formadeve ser produzido emmaquinário 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. O pão deverá trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória.		
Desconto Ofertado	0,00%	
85,00 KG	2.600,00	0,00
DESCRIÇÃO: POLPA DE MARACUJA SEM SEMENTES CONGELADA Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA. A Polpa de maracujá é o produto obtido da parte comestível do maracujá (Passifloraspp.), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018. A polpa de maracujá deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 11; Sólidos Totais Mínimo 11,5 g/100g; pH Mínimo 2,7; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 2,5 g/100g. Ingredientes: Maracujá. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Gerais: A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.		
Desconto Ofertado	0,00%	
97,00 FR	400,00	0,00
DESCRIÇÃO: SUCO SABORES VARIADOS C/ 500ML Pronto para beber Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem. Deverá ser nos sabores variados como: MARACUJÁ, MANGA, UVA, ABACAXI, LARANJA apresentar amostra.		
Desconto Ofertado	0,00%	
Total para Este Fornecedor:		0,00

AMAZÔNIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA				CPF/CNPJ: 66.476.052/0001-47	
Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca
5,00	PCT	6.250,00	21,5	134.375,00	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					



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 5

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 Anexo 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 multifoldado 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%

19,00 PCT 950,00 2,31 2.194,50 REAL PLUS

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 misturada (produto que não se enquadra em nenhum dos grupos anteriores); SUBGRUPO: Despelucado (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 parasitas 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 de no máximo 20 dias.

REAL PLUS

Desconto Ofertado 0,00%

46,00 PCT 7.050,00 5,98 42.159,00 REAL XIC

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. REAL XIC

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor: 178.728,50

ANDRÉIA APARECIDA DE OLIVEIRA CPF 034.152.006-39 -ME

CPF/CNPJ: 15.413.146/0001-36

Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca
9,00	PCT	2.950,00	3,1	9.145,00	RACINE

DESCRIÇÃO: BISCOITO AGUA E SAL C/ 370G



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 6

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. RACINE

Desconto Ofertado 0,00%

15,00	PCT	7.650,00	3,1	23.715,00	RACINE
-------	-----	----------	-----	-----------	--------

DESCRIÇÃO: BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 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, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem, em pacotes com dupla embalagem contendo 370 g, reembalados em caixas de papelão reforçado de 8 a 10 kg cada caixa. 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. RACINE

Desconto Ofertado 0,00%

20,00	PCT	650,00	3,	1.950,00	PACHÁ
-------	-----	--------	----	----------	-------

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. PACHÁ

Desconto Ofertado 0,00%

43,00	PCT	700,00	4,77	3.339,00	PACHÁ
-------	-----	--------	------	----------	-------

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. PACHÁ

Desconto Ofertado 0,00%

44,00	PCT	1.850,00	3,15	5.827,50	BELLO SABORE
-------	-----	----------	------	----------	-----------------

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



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 7

transparente.

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

Desconto Ofertado 0,00%

66,00	POT	1.730,00	6,71	11.608,30	DORIANA
-------	-----	----------	------	-----------	---------

DESCRIÇÃO: MARGARINA C/ 500 G
VEGETAL COM SAL: Margarina cremosa em potes plásticos de 500g 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 designação "livre de gordura trans". Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 02 e 50. 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, atóxico, individual com 500 g, 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. DORIANA

Desconto Ofertado 0,00%

70,00	PCT	1.300,00	3,01	3.913,00	PACHÁ
-------	-----	----------	------	----------	-------

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 ZeamaysL., subespécies, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C. Classificação: CLASSE: Amarela (constituída de 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 responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de empacotamento. Embalagens de 500g. PACHÁ

Desconto Ofertado 0,00%

91,00	UN	500,00	3,91	1.955,00	MANTIQUEIRA
-------	----	--------	------	----------	-------------

DESCRIÇÃO: REFRIGERANTE 02 LITROS
Refrigerante 2 litros. Bebidas não-alcoólicas e não fermentadas, fabricadas industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Refrigerantes tipo Guaraná, Uva, Laranja e Limão. MANTIQUEIRA

Desconto Ofertado 0,00%

99,00	PCT	1.200,00	2,91	3.492,00	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 triguielho, 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



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 8

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor: 64.944,80

DIMIPEL LIMITADA ME						CPF/CNPJ:	13.751.798/0001-55
Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca		
32,00	UN	4.650,00	3,52	16.368,00	DAFRUTA		
DESCRIÇÃO: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR ABACAXI P/ PREPARO DE REFRESCO C/ 500ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de ABACAXI. 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. DAFRUTA							
		Desconto Ofertado	0,00%				
33,00	FR	2.420,00	2,72	6.582,40	DAFRUTA		
DESCRIÇÃO: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR CAJU P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de CAJÚ. 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. DAFRUTA							
		Desconto Ofertado	0,00%				
36,00	FR	3.150,00	5,	15.750,00	DAFRUTA		
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. DAFRUTA							
		Desconto Ofertado	0,00%				
37,00	FR	4.050,00	4,82	19.521,00	DAFRUTA		
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. DAFRUTA							
		Desconto Ofertado	0,00%				
61,00	PCT	1.600,00	3,32	5.312,00	SANTA AMÁLIA		
DESCRIÇÃO: MACARRÃO CORTE ARGOLINHA COM 500G Macarrão tipo massa cortada em forma de ARGOLINHA, 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 turvar-se 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. SANTA AMÁLIA							
		Desconto Ofertado	0,00%				
62,00	PCT	5.060,00	3,32	16.799,20	SANTA AMÁLIA		
DESCRIÇÃO: MACARRÃO CORTE PENNE COM 500G Macarrão tipo massa cortada em forma de PENNE, 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.							



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 9

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. SANTA AMÁLIA

Desconto Ofertado 0,00%

63,00	PCT	1.600,00	3,32	5.312,00	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%

64,00	PCT	4.560,00	3,22	14.683,20	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%

65,00	PCT	5.000,00	3,22	16.100,00	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 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%

95,00	UN	6.000,00	,98	5.880,00	DAFRUTA
-------	----	----------	-----	----------	---------

DESCRIÇÃO: SUCO PRONTO PARA BEBER COM 200 ML

sabores variados como, abacaxi laranja, pêssego, maçã, maracujá, uva em caixa longa vida com canudo, Rotulagens Nutricionais, Obrigatórias. apresentar amostra DAFRUTA

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor: 122.307,80

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	,89	7.120,00	QUATAZINHO



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 10

DESCRIÇÃO: ACHOCOLATADO PRONTO PARA BEBER COM 200 ML

Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hydrogenada, extrato de malte, sal, vitamina (C, PP, E, B6, B2, B1 e A), achocolatado pronto em caixa longa vida, com canudo caixa contendo 200 ML Rotulagens Nutricionais, Obrigatórias. Apresentar amostra QUATAZINHO

Desconto Ofertado 0,00%

3,00	FR	65,00	9,45	614,25	ZEROCAL SUCRALOSE
------	----	-------	------	--------	----------------------

DESCRIÇÃO: ADOÇANTE DIETETICO LIQUIDO FRASCO C/ 75 ML

Adoçante 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. ZEROCAL SUCRALOSE

Desconto Ofertado 0,00%

4,00	CX	200,00	3,99	798,00	APTI
------	----	--------	------	--------	------

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. APTI

Desconto Ofertado 0,00%

6,00	UN	8.000,00	1,76	14.080,00	NATURELLE
------	----	----------	------	-----------	-----------

DESCRIÇÃO: BARRA DE CEREAL

SABORES DIVERSOS: CHOCOLATE, BANANA, MORANGO ENTRE OUTROS
PESO MINIMO 22 GRAMAS APRESENTAR AMOSTRA NATURELLE

Desconto Ofertado 0,00%

7,00	CX	300,00	18,99	5.697,00	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%

14,00	PCT	3.000,00	5,29	15.870,00	VALE DOURO
-------	-----	----------	------	-----------	------------

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 DOURO

Desconto Ofertado 0,00%

21,00	KG	8.100,00	31,2	252.720,00	PÃO E MEL
-------	----	----------	------	------------	-----------

DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA EM PEDAÇOS FRESCA (MÚSCULO)



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 11

Carne bovina de 2a entregue 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%

22,00	KG	8.700,00	35,99	313.113,00	PÃO E MEL
-------	----	----------	-------	------------	-----------

DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA LAGARTO EM BIFES RESFRIADO

Carne bovina de 2a entregue 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/SIM - 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

Desconto Ofertado 0,00%

23,00	KG	9.300,00	25,3	235.290,00	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



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 12

Desconto Ofertado	0,00%			
24,00 KG	6.800,00	25,3	172.040,00	PÃO E MEL
DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA RESFRIADA EM ISCAS - PALETA Carne bovina de 2a entrega 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%			
28,00 CX	100,00	8,	800,00	LEÃO
DESCRIÇÃO: CHA MATE CAIXA C/ 250 G APRESENTAR AMOSTRA LEÃO				
Desconto Ofertado	0,00%			
39,00 LAT	9.500,00	4,	38.000,00	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, são, 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%			
41,00 CX	200,00	3,03	606,00	QUAKER
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. QUAKER				
Desconto Ofertado	0,00%			
47,00 PCT	100,00	14,	1.400,00	VO NIZO
DESCRIÇÃO: FEIJO CARIOCA NOVO PCT C/ 02 KG VO NIZO				



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 13

Desconto Ofertado 0,00%

48,00 KG 1.900,00 7,7 14.630,00 ZANFAS

DESCRIÇÃO: FEIJAO 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%

49,00 POT 580,00 5,73 3.323,40 APTI

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. APTI

Desconto Ofertado 0,00%

50,00 KG 3.800,00 17, 64.600,00 PÃO E MEL

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 tuberosidade, 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. PÃO E MEL

Desconto Ofertado 0,00%

57,00 PCT 12.000,00 11,25 135.000,00 DANKY

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

DANKY



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 14

Desconto Ofertado	0,00%				
82,00 KG	2.600,00	15,	39.000,00	NATUPOLPA	

DESCRIÇÃO: POLPA DE ABACAXI CONGELADA

Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA.

A Polpa de abacaxi é o produto obtido da parte comestível do abacaxi (*Ananascomosus(L.) M.*), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018.

A polpa de abacaxi deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 11; Sólidos Totais Mínimo 11,5 g/100g; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,3 g/100g; Açúcares totais naturais do abacaxi Máximo 15g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 21,5mg/100g.

Ingredientes: Abacaxi. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Características Gerais: A polpa de fruta sabor abacaxi deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros.

Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.

NATUPOLPA

Desconto Ofertado	0,00%				
83,00 KG	2.600,00	15,	39.000,00	NATUPOLPA	

DESCRIÇÃO: POLPA DE CAJU CONGELADA

Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA.

A Polpa de caju é o produto obtido da parte comestível do caju (*AnacardiumoccidentaleL.*), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018.

A polpa de caju deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 10; Sólidos Totais Mínimo 10,5 g/100g; pH Mínimo 3,8; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,18 g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 80 mg/100g.

Ingredientes: Caju. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Características Gerais: A polpa de fruta sabor caju deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros.

Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.

NATUPOLPA

Desconto Ofertado	0,00%				
84,00 KG	2.600,00	15,5	40.300,00	RICAEI	

DESCRIÇÃO: POLPA DE MANGA CONGELADA

Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 15

conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA.

A Polpa de manga é o produto obtido da parte comestível da manga (*Mangifera indica* L.), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018.

A polpa de manga deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 11; Sólidos Totais Mínimo 11,5 g/100g; pH Mínimo 3,5; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,3 g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 6,1 mg/100g.

Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Características Gerais: A polpa de fruta sabor manga deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros.

Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.

RICAELI

Desconto Ofertado 0,00%

86,00	KG	2.600,00	16,98	44.148,00	NATUPOLPA
-------	----	----------	-------	-----------	-----------

DESCRIÇÃO: POLPA DE MORANGO CONGELADA

Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA.

A Polpa de morango é o produto obtido da parte comestível do morango (*Fragaria x. ananassa Duchense, Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne*), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018.

A polpa de morango deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 6,5; Sólidos Totais Mínimo 7 g/100g; pH Mínimo 3,3; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,8 g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 56 mg/100g.

Ingredientes: Morango. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Características Gerais: A polpa de fruta sabor morango deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros.

Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.

NATUPOLPA

Desconto Ofertado 0,00%

87,00	KG	2.600,00	13,68	35.568,00	NATUPOLPA
-------	----	----------	-------	-----------	-----------

DESCRIÇÃO: POLPA DE UVA CONGELADA

Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA.

A Polpa de uva é o produto obtido da parte comestível da uva (através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018).

Ingredientes: Uva. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Características Gerais: A polpa de fruta sabor uva deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 16

substâncias estranhas à sua composição normal.

A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros.

Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.

NATUPOLPA

Desconto Ofertado 0,00%

88,00 KG	2.600,00	13,78	35.828,00	NATUPOLPA
----------	----------	-------	-----------	-----------

DESCRIÇÃO: POLPA DEGOIABA CONGELADA

Polpa de fruta é o produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de acordo com a Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009 - MAPA.

A Polpa de goiaba é o produto obtido da parte comestível da goiaba (*Psidiumguajava L.*), através de processo tecnológico adequado, conforme Anexo II da Instrução Normativa nº 37 de 01/10/2018.

A polpa de goiaba deve obedecer às seguintes características e composição: Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C Mínimo 7; Sólidos Totais Mínimo 7,5 g/100g; pH Mínimo 3,5; Acidez total expressa em ácido cítrico Mínimo 0,4 g/100g; Ácido ascórbico Mínimo 24 mg/100g.

Ingredientes: Goiaba. Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Características Gerais: A polpa de fruta sabor goiaba deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

A polpa deve estar embalada em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. A Embalagem Deve constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome/razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Prazo de Validade: 2 anos a partir da data de fabricação. Conservação: Congelada (- 18°C). Transporte: sob refrigeração a - 12°C. Rendimento da Polpa deve ser de 4 a 6 litros.

Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

Apresentar Ficha Técnica do produto com a informação de rendimento. Deve atender a Legislação vigente.

NATUPOLPA

Desconto Ofertado 0,00%

98,00 POT	25,00	6,99	174,75	SANTA AMÁLIA
-----------	-------	------	--------	--------------

DESCRIÇÃO: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA C/ 1 KG

APRESENTAR AMOSTRA VALIDADE MÍNIMA 90 % DO ORIGINAL DE FÁBRICA SANTA AMÁLIA

Desconto Ofertado 0,00%

100,00 FR	400,00	4,98	1.992,00	TOSCANA
-----------	--------	------	----------	---------

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. TOSCANA



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 17

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor: 1.511.712,40

MAURO LUCIO RIBEIRO & CIA LTDA					CPF/CNPJ:	66.438.466/0001-81
Item	Unidade	Qtde	V. Unit.	V. Total	Marca	
8,00	L	21.000,00	3,5	73.500,00	LACTYS	
DESCRIÇÃO: BEBIDA LÁCTEA Fermentada com Polpa de Morango. Bebida Láctea é o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A Bebida Láctea Fermentada é adicionada de leite fermentado, produto ou substância(s) alimentícia(s) e que não poderá ser submetido tratamento térmico após a fermentação. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. 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 16, de 23 de agosto de 2005. Deverá estar acondicionada em saco plástico atóxico, ermeticamente fechado, contendo 1 litro em cada embalagem. Condições de conservação e comercialização: as bebidas lácteas fermentadas deverão ser conservadas e transportado em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius). Deve possuir com clareza a data de fabricação e validade. Possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA. LACTYS						
Desconto Ofertado 0,00%						
10,00	PCT	4.150,00	4,35	18.052,50	RENATA	
DESCRIÇÃO: BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE C/ 330G 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, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 330 g. 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. RENATA						
Desconto Ofertado 0,00%						
11,00	PCT	4.150,00	4,35	18.052,50	RENATA	
DESCRIÇÃO: BISCOITO AMANTEIGADO SABOR NATA C/ 330G 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, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 330 g, 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. RENATA						
Desconto Ofertado 0,00%						
13,00	PCT	300,00	12,9	3.870,00	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.						



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 18

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 300,00 6,1 1.830,00 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 GLUTÊN, 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

Desconto Ofertado 0,00%

17,00 UN 18.000,00 1,2 21.600,00 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%

18,00 UN 20.000,00 1,2 24.000,00 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%

25,00 KG 6.500,00 20,38 132.470,00 PÃO E MEL

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. PÃO E MEL

Desconto Ofertado 0,00%

30,00 PCT 1.200,00 4, 4.800,00 SOCOCO



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 19

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%

31,00 PCT 900,00 2,4 2.160,00 SACY

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. SACY

Desconto Ofertado 0,00%

34,00 FR 2.950,00 3,59 10.590,50 DAFRUTA

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. DAFRUTA

Desconto Ofertado 0,00%

35,00 FR 4.050,00 5, 20.250,00 MAGUARY

DESCRIÇÃO: CONCENTRADO LIQUIDO SABOR LARANJA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML

Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de LARANJA. 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. MAGUARY

Desconto Ofertado 0,00%

38,00 POT 600,00 8, 4.800,00 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%

42,00 PCT 800,00 2,1 1.680,00 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.



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 20

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

KI FLOR

Desconto Ofertado 0,00%

52,00 KG 11.000,00 10,25 112.750,00 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%

53,00 KG 14.000,00 16, 224.000,00 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 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%

54,00 KG 230,00 2,92 671,60 KI FLOR

DESCRIÇÃO: FUBA DE MILHO C/ 01 KG 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. KI FLOR

Desconto Ofertado 0,00%

55,00 GF 550,00 2,8 1.540,00 TREVINHO

DESCRIÇÃO: IOGURTE SABOR MORANGO SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR E SEM LACTOSE Iogurte com polpa de morango obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado de polpa fruta, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá ser desnatado, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, e SEM LACTOSE. O iogurte não deverá ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação e os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis,



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 21

ativos e abundantes no produto final durante o seu prazo de validade. O produto poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, preferencialmente os naturais, no caso de aromas e corantes. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento, de acordo com a legislação vigente (e atualização) como a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados para Estabelecimentos elaboradores / industrializadores de leite e derivados. De acordo com os aspectos sensoriais deve ter: Aspecto: consistência líquida; Cor: característica do sabor; Odor: característica do sabor; Sabor: morango.

Validade mínima de 30 dias, à partir da data de entrega, sendo que os produtos deverão ter a data de fabricação de no máximo 10 dias.

EMBALAGEM: Garrafa de polietileno ou polipropileno, atóxica, inodora, opaca, com lacre de alumínio, que mantenha a perfeita vedação antes da sua abertura, com capacidade de 170 a 200 gramas.

ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções vigentes Deve possuir com clareza a data de fabricação e validade. Condições de conservação e comercialização: o iogurte deverá ser conservado e transportado em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius). Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA.

TREVINHO

Desconto Ofertado 0,00%

56,00 LAT 300,00 19,48 5.844,00 SOYMILK

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. SOYMILK

Desconto Ofertado 0,00%

58,00 UN 300,00 4,2 1.260,00 ITAMBÉ

DESCRIÇÃO: LEITE INTEGRAL C/ 01LT
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. ITAMBÉ

Desconto Ofertado 0,00%

59,00 L 60.550,00 3,8 230.090,00 NATALAC

DESCRIÇÃO: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL
Leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos na legislação vigente, envasado automaticamente em circuito fechado e destinado a consumo humano direto. O leite deve ter as seguintes características sensoriais: líquido branco opalescente homogêneo e odor característico. O leite integral deve ter no mínimo 3,0 gramas de gordura por 100 gramas de leite. O leite deve estar acondicionado em saco plástico atóxico, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento, contendo 1 litro em cada embalagem. O leite pasteurizado integral deve atender o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal descritos no Decreto 9.013 de 29/03/2017 e também o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade aprovado através Instrução Normativa nº 76 de 26/11/2018. Deve possuir com clareza a data de fabricação e validade. Possui registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA. Deverá ser envasado 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%

60,00 CX 400,00 4,2 1.680,00 ITAMBÉ

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. ITAMBÉ

Desconto Ofertado 0,00%

74,00 FR 500,00 10,25 5.125,00 LIZA

DESCRIÇÃO: ÓLEO DE MILHO 900ml



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 22

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. LIZA

Desconto Ofertado 0,00%

75,00 FR 5.720,00 8,4 48.048,00 ABC

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

Desconto Ofertado 0,00%

76,00 DZ 10.600,00 6,18 65.508,00 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%

78,00 KG 3.400,00 11, 37.400,00 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



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 23

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.

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%

79,00 KG 7.850,00 8,8 69.080,00 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. PÃO E MEL

Desconto Ofertado 0,00%

80,00 KG 4.500,00 12, 54.000,00 PÃO E MEL

DESCRIÇÃO: PÃO DOCE

Pão do tipo: Pão Careca. 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, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar 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 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. PÃO E MEL

Desconto Ofertado 0,00%

81,00 KG 9.300,00 9,93 92.349,00 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 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%

89,00 KG 370,00 20, 7.400,00 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



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P)**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 24

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. PREMIADA

Desconto Ofertado 0,00%

90,00 KG 370,00 39,9 14.763,00 MANGUEIRAS

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. MANGUEIRAS

Desconto Ofertado 0,00%

92,00 UN 1.008,00 2,5 2.520,00 PEPSI

DESCRIÇÃO: REFRIGERANTE EM LATA

TIPO COLA LATA 350 ML SENDO DE PRIMEIRA LINHA APRESENTAR AMOSTRA PEPSI

Desconto Ofertado 0,00%

93,00 UN 5.000,00 1,15 5.750,00 ANTARCTICA

DESCRIÇÃO: REFRIGERANTE MINI PET DE 200 ml

TIPO GUARANA, APRESENTAR AMOSTRA PARA ANALISE ANTARCTICA

Desconto Ofertado 0,00%

94,00 PCT 1.715,00 ,96 1.646,40 UNÃO

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. UNÃO

Desconto Ofertado 0,00%

96,00 L 200,00 3,45 690,00 DAFRUTA

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

DAFRUTA

Desconto Ofertado 0,00%

Total para Este Fornecedor: 1.319.770,50



Município de Itajubá
TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Processo Licitatório: **167/2020**
Modalidade: **REGISTRO DE PREÇOS (P**
Número da Licitação: **105/2020**
Aquisição de: **Materiais**
Página: 25

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

Itajubá, em 8 de março de 2021

Edna Maria Lopes Dias
Secretaria Municipal de Planejamento