





## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2021 PROCESSO LICITATÓRIO 511

## TERMO DE ADJUDICAÇÃO

O(a) PREGOEIRA do(a) **MUNICIPIO DE SÃO SIMÃO/GO** comunica aos interessados e participantes **do PREGÃO ELETRÔNICO 24/2021** referente à Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), que constaram como desertos no Pregão Eletrônico nº 007/2021, Processo Administrativo 490/2021, anteriormente realizado com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, que **ADJUDICA** nos termos do Inciso IX do Art. 17 do Decreto nº 10.024/2019, o objeto do certame a(s) empresa(s):

tem	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
1	30.000,00	UN	PÃO BRIOCHE, Pão de hamburguer, 50g - 70g: Pão de hamburguer; redondo, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa 35,50g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 3,60g de açúcar; 2,8g de gordura vegetal, 0,70g de leite em pó; 0,70g de sal, 0,30g de reforçador, 19,50ml de água; 1,8g de fermento biológico, 0,05g de antimofo; pesando 50g por unidade; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas Características gerais: Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, de 25/08/99; - Decreto 3.029, de 16/04/99; - Resolução RDC n 253 de 22 de setembro de2005 e suas alterações posteriores; - Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica); - Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS(rotulagem alimentos embalados); - Resolução RDC n 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS (gluten); -Resolução FNDE n 26, de 14 de junho de 2013 CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICOQUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - Características organolépticas: - Aspecto: próprio - Textura: Própria (encorpada) Características físico-químicas: em 100g Proteínas: 8g Carboidrato: 60g Lipídio: 2,8g Características microscópicas: - matéria prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica a susência (crítico) - sujidades, parasitos e larvas: ausência (crítico) - sujidades, parasitos e larvas: ausência (crítico) - sujidades, parasitos e larvas: ausência (crítico) - elementos histológicos estranhos ao produto: ausência (crítico) - Prazo de validade: O produto devera ter validade de 7(sete)dias Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 2 (dois) dias da data da entrega Embalagem: A embalagem do produto devera ser de material flexível, de plástico atóxico, vedada her	linhaes	linhaes	R\$ 1,17	R\$ 35.100,00	R\$ 1,20	R\$ 36.000,00	R\$ 0,03

PARE Francés, composição minimo da massas 40g femina de tipo recipioquical com finor a color folicio.  0.0 gli de alt 0 dg for enforçance 2 mi nd o dejaia 1,02 di conforcia com a color folicio.  0.0 gli de alt 0 dg for enforçance 2 mi nd o dejaia 1,02 di conforcia vive de la color de color	ltem	Quant.	Un	Descrição	Marca	Modelo	Unitário Adjudicado	Total Adjudicado	Unitário Orçado	Total Orçado	Econ. R\$
POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO EOU DIVAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, O QUEIJO MOZARELA É UM QUEIJO GORDO DE MEDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABLECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. INAREDIENTES OBRIGATORIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUIDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDIO DE MATERIA GORDA. CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU DIVIRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DESÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAS LEITE EM PO, CREME, SOLIDOS DE ONCIONAS LEITE EM PO, CREME, SOLIDOS DE PARA ELABORIAÇÃO DO PRODUTO DEVEM EM PARA ELABORIAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ES PARA ELABORIAÇÃO DO PRODUTO DEVEM EM PARA ELABORIAÇÃO DO PROMEIONO DE PRATICAS. PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMBRATOS (CAOVOLA) DE PRATICAS. PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMBRATOS (CAOVOLA DA 1985) OLITICA A SER UTILIZADO DEVERA SER HIGIENIZADO POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS A PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO (CAOVOLA DA 1983) OLITICA A SER UTILIZADO DEVERA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA (A.O.A.C. 1962 DISOLÓGICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS A PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TERMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA (A.O.A.C. 1962 DISOLÓGICOS QUE GARANTIMA A INOCUIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERA CONTER IMPUREZAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRAMHAS DE QUALQUER NATUREZA AULIDADE MINIMA DE 2 MESES E QUATRO DAS A CONTRA DA DATA DA ENTRECA REVESTIMENTO EM POLIETIENO DE BAIXA DENSIDADE (PEBD), TIPO "DOY PACK", "ATÓXICO "CREADO" DOY PACK".	2 1	20.000,00	UN	Pão; Francês; composição mínima da massa: 40g farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,8g de sal; 0,4g de reforçador, 24 ml de água, 0,2g de açúcar; 1,2g de fermento biológico, 0,4g de gordura vegetal; pesando50 gramas por UN. Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, DE 25/08/99; - Decreto 3.029, DE 16/04/99;-Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores;- Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica);-Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados);- Resolução FNDE n. 26, de 14 de junho de 2013 Prazo de validade: O produto devera ter validade de 7 horas. Os pães francês de 50 gramas deverão ser embalados em sacos plásticos atóxicos perfurados que permitam a respiração do produto; produto	frances	frances	R\$ 0,84	R\$ 100.800,00	R\$ 0,87	R\$ 104.400,00	R\$ 0,0:
Adjudicado: Orçado:	3	2.000,00	KG	POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MOZARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DESÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁTICO, ACÉTICO OU TARTÁRICO. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC/VOL. 0A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERÁ SER HIGIENIZADO POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS Á PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA (A.O.A.C. 15° ED. 1990, 979.13, P823 COMBINADO OU NÃO COM O SOUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER IMPUREZAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES E QUATRO DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. REVESTIMENTO EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE (PEBD), TIPO " DOY PACK			R\$ 41,15	R\$ 82.300,00	R\$ 41,16	R\$ 82.320,00	R\$ 0,01
							Adjudicado	:	Orçado	):	4.520,00

	TOTAL GERAL DO PROCESSO			
Economia R\$	Economia %	Total Orçado	Total Adjudicado	
4.520,00	2,03%	R\$ 222.720,00	R\$ 218.200,00	

218.200,00

222.720,00

São Simão - Goiás, 17 de Junho de 2021

PATRICIA DOS REIS GAMA LAMANA PREGOEIRA