

V A R I A C A O D O S V A L O R E S P R A T I C A D O S N O M E R C A D O									
PROCESSO.: PRC00175/21 PROCESSO DE LICITACAO POR ITEM									
LICITACAO: LISTAGEM POR ORDEM DE ESPECIALIDADE E CODIGO DO PRODUTO									
ITEM	QUANTID.	UNIDADE	CODIGO	DISCRIMINACAO	VR.UN.MINIMO	VR.UN.MEDIO	VR.UN.MAXIMO	VARIACAO	VR. MEDIO TOTAL
1	3000,0000	KILO	158	CARNE SUINA -PERNIL CONGELADO, LIMPO, SEM OSSO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLASTICO E TRASPARENTE ATOXICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLASTICAS HERMETICAMENTE FECHADAS E ATOXICAS E É, CAOXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NAO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, INFORMACOES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPECAO DO SIF.	18,9000	20,7125	22,1700	17,30 %	62.137,50
2	560,0000	KILO	5829	SALSICHA COMUM TIPO VIENA, RESFRIADA COM TEMPERATURA DE 0 A -4C (CELSIUS), DA PRIMEIRA QUALIDADE APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, EMBALADAS A VACUO, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, LIMPO, NAO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADA EM CAIXAS LACRADAS, A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, INFORMACOES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DE REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA CARIMBO DE INSPECAO DO SIF. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. - PARA TRANSPORTAR A CARNE, A SER ENTREGUE, EM PERCursos PEQUENO (EM UM RAO DE 10KM) PODE SER UTILIZADOS O VEICULO ISOTERMICO DESDE QUE AS CARNES ESTEJAM EM CAIXAS TERMICAS OU ISOPORES. ESTE TIPO DE VEICULO FECHADO, ISOLADO E NAO POSSUI FRIO PROPRIO. O PRODUTO PERDE UM POUCO DE FRIO DENTRO DO PERCURSO, O QUE E PERMITIDO, DESDE QUA A PERDA NAO ULTRAPASSE 2 °C (CELSIUS). PARA PERCURSOS MAIORES E ONDE HAJA RISCO DE CONGESTIONAMENTO DEVERAO SER UTILIZADOS TRANSPORTES COM CARROCERIAS FRIGORIFICAS, QUE POSSUEM SISTEMA DE FRIO ACOPLADO OU INDEPENDENTE.	8,9900	12,6925	16,5000	83,53 %	7.107,80
3	4000,0000	KILO	7796	CARNE BOVINA (SEGUNDA) Musculo em cubos, resfriada com temperatura de 0 a -4C, oriundas de animais sadios, devera conter no maximo 5% de gorduras, conter no maximo 3% de aponervoses, com aspecto, cor, odor e sabor caracteristicos, deverao estar acondicionadas em embalagens plasticas, hermeticamente fechadas e atoxicas, em pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rotulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislacao vigente, devera possuir registro em algum orgao de fiscalizacao (municipal, estadual ou federal). O produto devera apresentar validade minima de 7 dias e maxima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (em um raião de 10 km) pode ser utilizado o veiculo isotermico desde que as carnes estejam em caixas termicas ou isopores. Este tipo de veiculo e					

V A R I A C A O D O S V A L O R E S P R A T I C A D O S N O M E R C A D O									
PROCESSO.: PRC00175/21 PROCESSO DE LICITACAO POR ITEM									
LICITACAO: LISTAGEM POR ORDEM DE ESPECIALIDADE E CODIGO DO PRODUTO									
ITEM	QUANTID.	UNIDADE	CODIGO	DISCRIMINACAO	VR.UN.MINIMO	VR.UN.MEDIO	VR.UN.MAXIMO	VARIACAO	VR. MEDIO TOTAL
4	5500,0000	KILO	7798	fechado, isolado e nao possui frio proprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso,o que permitido, desde que a perda nao ultrapasse 2 C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverao ser utilizados transportes com carrocerias frigorificas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	26,0600	34,8525	42,3800	62,62 %	139.410,00
				CARNE BOVINA MOIDA (SEGUNDA) Acem, resfriada com temperaturade 0 a -4 C, limpa sem nervos, tendoes e aponervoses, homogeneizada. Teor de gordura maximo 15%, devera estar acondicionada em embalagens plasticas, hermeticamente fechadas e atoxicas, embalagemsem pacotes de 1 kg cada, devidamente identificadas com rotulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislacao vigente. O produto devera apresentar validade minima de 7 dias e maxima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Devera possuir registro em algum orgao de fiscalizacao (municipal, estadual ou federal). Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (um raio de 10 km) pode ser utilizado o veiculo isotermino desde que as carnes estejam em caixas termicas ou isopores. Este tipo de veiculo fechado, isolado e nao possui frio proprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que permitido, desde que a perda nao ultrapasse 2 C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverao ser utilizados transportes com carrocerias frigorificas, que possuem sistema de frio acoplado ou independente.	19,8900	27,5566	33,3800	67,82 %	151.561,30
5	500,0000	KILO	11453	LINGUICA TIPO CALABRESA SUINA TIPO CALABRESA, RESFRIADA, PREPARADA COM CARNES DE PRIMEIRA QUALIDADE COM TEOR MAXIMO DE 15% DE GORDURA CONDIMENTADA, COM ASPECTO CARACTERISTICO FIRME, NAO PEGAJOSO, SEM MANCHAS PARDAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PROPRIO, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITA E LARVAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLASTICAS TRANSPARENTES, ATOXICA, A VACUO, DISPOSTAS EM CAIXAS E PAPELAO REFORCADAS, IMPERMEABILIZADAS INTERNAMENTE E LACRADO COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPECIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADO JUNTO AO SIF. - PRAZO DE VALIDADE MINIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO NA INSTITUICOES EDUCACIONAIS. - PARA TRANSPORTAR O PRODUTO, ENTREGUE, EM PERCUSOS PEQUENO (EM UM RAO DE 10KM) PODE SER UTILIZADOS O VEICULO ISOTERMICO DESDE QUE AS CARNES ESTEJAM EM CAIXAS TERMICAS OU ISOPORES. ESTE TIPO DE VEICULO FECHADO, ISOLADO E NAO POSSUI FRIO PROPRIO. O PRODUTO PERDE UM POUCO DE FRIO DENTRO DO PERCURSO, O QUE E PERMETIDO, DESDE QUA A PERDA NAO ULTRAPASSE 2 C (CELSIUS). PARA PERCURSOS MAIORES E ONDE HAJA RISCO DE CONGESTIONAMENTO DEVERAO SER UTILIZADOS TRANSPORTES COM CARROCERIAS FRIGORIFICAS, QUE POSSUEM SISTEMA DE FRIO ACOPLADO	15,6700	22,1850	26,5000	69,11 %	11.092,50

V A R I A C A O D O S V A L O R E S P R A T I C A D O S N O M E R C A D O									
PROCESSO.: PRC00175/21 PROCESSO DE LICITACAO POR ITEM									
LICITACAO: LISTAGEM POR ORDEM DE ESPECIALIDADE E CODIGO DO PRODUTO									
ITEM	QUANTID.	UNIDADE	CODIGO	DISCRIMINACAO	VR.UN.MINIMO	VR.UN.MEDIO	VR.UN.MAXIMO	VARIACAO	VR. MEDIO TOTAL
6	3000,0000	KILO	19165	PEITO DE FRANGO CORRESPONDE A PARTE MUSCULAR COMESTIVEL DAS AVES ABATIDAS COM LIMITES PREVIAMENTE ESPECIFICADOS PELO ORGAO DE INSPECAO FEDERAL DECLARADAS APTAS A ALIMENTACAO HUMANA POR INSPECAO VETERINARIA OFICIAL ANTES E DEPOIS DE ABATE. CORTE CONGELADO TIPO PEITO DE FRANGO, SEM TEMPERO E SEM PELE, COLORACAO: BRANCA; ODOR E TEXTURA: CARACTERISTICO, PESO DE 1KG E 5 KG. DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGEM PLASTICA, TRANSPARENTE, ATOXICA E RESISTENTE. DEVERA POSSUIR REGISTRO NO ORGAO DE INSPECAO FEDERAL(SIF). PRAZO DE VALIDADE NO MINIMO DE 3(TRES) MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO NAS INSTITUIOES REQUISITANTES. - PARA TRANSPORTAR DO PRODUTO, A SER ENTREGUE, EM PERCURSOS PEQUENO (EM UM RAI0 DE 10KM) PODE SER UTILIZADOS O VEICULO ISOTERMICO DESDE QUE AS CARNES ESTEJAM EM CAIXAS TERMICAS OU ISOPORES. ESTE TIPO DE VEICULO FECHADO, ISOLADO E NAO POSSUI FRIO PROPRIO. O PRODUTO PERDE UM POUCO DE FRIO DENTRO DO PERCURSO, O QUE E PERMITIDO, DESDE QUA A PERDA NAO ULTRAPASSE 2 C (CELSIUS). PARA PERCURSOS MAIORES E ONDE HAJA RISCO DE CONGESTIONAMENTO DEVERAO SER UTILIZADOS TRANSPORTES COM CARROCERIAS FRIGORIFICAS, QUE POSSUEM SISTEMA DE FRIO ACOPLADO OU INDEPENDENTE.	10,9800	12,0950	13,8300	25,95 %	36.285,00
7	500,0000	KILO	22362	CARNE BOVINA - LAGARTO - PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADO, EM PECA INTEIRA DE 1,5 A 3KG, LIMPO, NAO VIOLADO, RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBELAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICACAO, COM ROTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E NUMERO DE LOTE. PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 7 DIAS E MAXIMA DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. - DEVERA POSSUIR REGISTRO EM ALGUM ORGAO DE FISCALIZACAO (MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL). - PARA TRANSPORTAR A CARNE A SER ENTREGUE, EM PERCURSOS PEQUENOS (UM RAI0 DE 10KM) PODE SER UTILIZADO O VEICULO ISOTERMICO DESDE QUE AS CARNES ESTEJAM EM CAIXAS TERMICAS OU ISOPORES. ESTE TIPO DE VEICULO E FECHADO, ISOLADO E NAO POSSUI FRIO PROPRIO. O PRODUTO PERDE UM POUCO DE FRIO DENTRO DO PERCURSO, O QUE E PERMITIDO, DESDE QUE A PERDA NAO ULTRAPASSE 2C (CELSIUS). PARA PERCURSOS MAIORES ONDE HAJA RISCO DE CONSGESTIONAMENTO DEVERAO SER UTILIZADOS TRANSPORTES COM CARROCERIAS FRIGORIFICAS, QUE POSSUEM SISTEMA DE FRIO ACOPLADO OU INDEPENDENTE.	25,3500	33,3700	39,8600	57,23 %	16.685,00
8	1500,0000	KILO	28118	COXINHA DA ASA - FRANGO Congeladas, com adicao de agua de, no maximo 8%, aspecto, cor e cheiro proprio, nao amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausencia de sujidade, parasitas e larvas, ser de qualidade limpa, sem excesso de gordura e pele, pecas padronizadas com 100 a 150 gramas por unidade, apresentar apos o degelo uma consistencia firme e compacta, coloracao amarelo					

=====

PROCESSO.: PRC00175/21
LICITACAO:

PROCESSO DE LICITACAO POR ITEM

LISTAGEM POR ORDEM DE ESPECIALIDADE E CODIGO DO PRODUTO

=====

ITEM QUANTID. UNIDADE CODIGO DISCRIMINACAO VR.UN.MINIMO VR.UN.MEDIO VR.UN.MAXIMO VARIACAO VR. MEDIO TOTAL

=====

parda, brilho e odor suave. Acondicionado em embalagem plastica atoxica, despostas em caixas de papelao reforçadas e internamente impermeabilizadas, lacradas com cinta de nylon. A embalagem devera conter externamente os dados de identificacao, procedencia, numero de lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro no Ministerio da Agricultura/SIF/DIPOA e Carimbo e inspecao do SIF. Validade de, no minimo, 3 meses contando com a data a partir da entrega na unidade requisitante. Para transportar a carne, a ser entregue, em percursos pequenos (em um raio de 10 km) pode ser utilizado o veiculo isotermico desde que as carnes estejam em caixas termicas ou isopores. Este tipo de veiculo e fechado, isolado e nao possui frio proprio. O produto perde um pouco de frio dentro do percurso, o que e permitido, desde que a perda nao ultrapasse 2 graus C. Para percursos maiores e onde haja risco de congestionamento deverao ser utilizados transportes com carrocerias frigorificas que possuem sistema de frio acoplado ou independente.

10,1900

13,3500

15,1300

48,47 %

20.025,00

9 4000,0000 KILO

1978

COXA/SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS, MAS COM ADIACAO DE AGUA DE NO MAXIMO 8%, ASPECTO, COR E CHEIRO PROPRIO, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSENCIA DE SUJIDADE, PARASITA E LARVAS, SER DE QUALIDADE LIMPA, SEM EXCESSO DE GORDURA E PELE, PECAS PADRONIZADAS COM 220 GRAMAS POR UNIDADE, APRESENTAR APOS O DESGELO UMA CONSISTENCIA FIRME E COMPACTA, COLORACAO AMARELO PARDAS, BRILHO E ODOR MUAVE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA ATOXICA, A VACUO, EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADAS, LACRADAS COM CINTA DE NYLON, A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICACAO, PROCEDENCIA, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO E INSPECAO DO SIF.

- VALIDADE DE NO MINIMO 3 MESES CONSTANDO COM A DATA A PARTIR DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.

- PARA TRANSPORTAR A CARNE, A SER ENTREGUE, EM PERCURSOS PEQUENOS (EM UM RAO DE 10KM) PODE SER UTILIZADOS O VEICULO ISOTERMICO DESDE QUE AS CARNES ESTEJAM EM CAIXAS TERMICAS OU ISOPORES. ESTE TIPO DE VEICULO FECHADO, ISOLADO E NAO POSSUI FRIO PROPRIO. O PRODUTO PERDE UM POUCO DE FRIO DENTRO DO PERCURSO, O QUE E PERMITIDO, DESDE QUA A PERDA NAO ULTRAPASSE 2 °C (CELSIUS). PARA PERCURSOS MAIORES E ONDE HAJA RISCO DE CONGESTIONAMENTO DEVERAO SER UTILIZADOS TRANSPORTES COM CARROCEIRAS FRIGORIFICAS, QUE POSSUEM SISTEMA DE FRIO ACOPLADO OU INDEPENDENTE.

8,8800

11,0200

13,6200

53,37 %

44.080,00

=====

VALOR MEDIO DE MERCADO:

488.384,10

VALOR TOTAL POR EXTENSO:(quatrocentos e oitenta e oito mil, trezentos e oitenta e quatro reais e dez centavos *****)

SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES