

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP

ATA DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015/2020
Processo Administrativo Nº 003/2020
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: JOAO SERGIO BONFIGLIOLI JUNIOR
Data de Publicação: 19/02/2020 10:17:38

LOTE 1 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 1

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 1	Unidade: PCT	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
Descrição: Biscoito de Polvilho 90gOs biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
Quantidade: 525	Valor Unit.: 3,66	Valor Total: 1.921,50	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZAMBELLE	083 12.947.619/0001-97	3,66	3,66	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 2 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 2

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 2	Unidade: KG	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
Descrição: Bolo RecheadoOBRIGATÓRIO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico, açúcar, ovo. Tipos de bolo: - Bolo comum (tipo pão de ló ou baunilha) - Bolo de chocolate: a massa deve conter chocolate ou cacau em pó. Tipos de recheio e cobertura: - Recheio e Cobertura de Chocolate: devem conter chocolate ou cacau em pó. - Recheio e Cobertura Sabor Baunilha: devem conter aroma natural de baunilha. - Recheio e Cobertura Tipo Brigadeiro: deve conter chocolate ou cacau em pó, confeito granulado de chocolate e ingredientes que caracterizem o sabor de brigadeiro. - Recheio e Cobertura de Coco: devem conter coco ralado. OPCIONAL (para o bolo, recheio e cobertura): Leite e/ou soro de leite, amido, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas na ficha técnica, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. COMPOSIÇÃO: isenta Creme de leite, corantes artificiais na massa, no recheio e na cobertura. INSTRUÇÃO Deve apresentar-se com recheio e cobertura, em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação. O bolo poderá ser preparado na unidade educacional, podendo ser utilizada mistura para o preparo de bolo, que deverá atender à composição acima. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.LEGISLAÇÃO Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS. Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS. Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.			
Quantidade: 375	Valor Unit.: 34,00	Valor Total: 12.750,00	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZAMBELLE	067 12.947.619/0001-97	34,00	34,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 3 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 3

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 3	Unidade: KG	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRI	
Descrição: Bolo Simples OBRIGATÓRIO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico, açúcar, ovo. Sabores: Chocolate, laranja e fubá. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.				
Quantidade: 2.400	Valor Unit.: 19,33	Valor Total: 46.392,00		

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	003 12.947.619/0001-97	19,33	19,33	Sim

DESCCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 4 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 4

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 4	Unidade: KG	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRI	
Descrição: Farinha de Rosca Produto obtido pela moagem de pães ou de roscas torradas em perfeito estado de conservação. As farinhas de pão devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x 10/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25 g. Bolores e leveduras: máximo 103/g..Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.				
Quantidade: 50	Valor Unit.: 8,26	Valor Total: 413,00		

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	047 12.947.619/0001-97	8,26	8,26	Sim

DESCCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 5 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 5

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP**

Item: 5 **Unidade:** LT **Marca:** PRÓPRIA **Modelo:**

Descrição: Leite de vaca tipo BO leite é um alimento básico para as crianças e um complemento indispensável à dieta dos adultos. É o alimento natural mais completo. Pode ser considerado como um alimento que cobre todas as necessidades nutritivas do ser humano. Contém todos os nutrientes básicos e biocatalizadores necessários à manutenção e desenvolvimento das funções vitais. Entende-se por Leite Pasteurizado tipo B o produto classificado quanto ao seu teor de gordura como integral, padronizado, semidesnatado ou desnatado, submetido à temperatura de 72 a 75°C durante 15 a 20 segundos, exclusivamente em equipamento de pasteurização a placas e envase no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. Imediatamente após a pasteurização o produto assim processado, deve apresentar enumeração de Coliformes a 30/35°C menor que 0,3 NMP/ml da amostra e Contagem Padrão em Placas de, no máximo, 8,0 x 10,0 UFC/ml. Embalagem: 1 Litro. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

Quantidade: 18.750 **Valor Unit.:** 3,30 **Valor Total:** 61.875,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 SERRALAT LATICINIOS LTDA	059 69.310.571/0001-29	3,60	3,30	Não
2 M.A. CARVALHO ZAMBELLE	047 12.947.619/0001-97	3,89	3,59	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

LOTE 6 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 6

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 6 **Unidade:** PCT **Marca:** PROPRIA **Modelo:** PROPRIO

Descrição: Pão de Forma 500g Produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-pardado de acordo com o tipo. Embalagem: Pacotes: 500g. Cheiro: Próprio. Sabor: Próprio.

Quantidade: 375 **Valor Unit.:** 6,38 **Valor Total:** 2.392,50

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZAMBELLE	067 12.947.619/0001-97	6,38	6,38	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

LOTE 7 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 7

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP**

Item: 7 Unidade: UN Marca: PROPRIA Modelo: PROPRIO

Descrição: Pão de Hambúrguer 50g Produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais. 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: Próprio. Sabor: Próprio.

Quantidade: 750 **Valor Unit.:** 0,72 **Valor Total:** 540,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	067 12.947.619/0001-97	0,72	0,72	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 8 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 8

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 8 Unidade: UN Marca: PROPRIA Modelo: PROPRIO

Descrição: Pão de Leite 50g Produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais. 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: Próprio. Sabor: Próprio.

Quantidade: 60.000 **Valor Unit.:** 0,71 **Valor Total:** 42.600,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	067 12.947.619/0001-97	0,71	0,71	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 9 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 9

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP**

Item: 9 Unidade: UN Marca: PROPRIA Modelo: PROPRIO

Descrição: Pão francês 50gPão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: Próprio. Sabor: Próprio.

Quantidade: 375.000 **Valor Unit.:** 0,62 **Valor Total:** 232.500,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	003 12.947.619/0001-97	0,62	0,62	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 10 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 10

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 10 Unidade: UN Marca: PROPRIA Modelo: PROPRIO

Descrição: Pão francês 25 gPão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: Próprio. Sabor: Próprio.

Quantidade: 3.750 **Valor Unit.:** 0,36 **Valor Total:** 1.350,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	022 12.947.619/0001-97	0,36	0,36	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 11 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 11

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP**

Item: 11 **Unidade:** UN **Marca:** PROPRIA **Modelo:** PROPRIO
Descrição: Pão de Leite 25 gProduto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais.1. CARACTERÍSTICAS GERAISO pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASAspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.Cheiro: Próprio.Sabor: Próprio.
Quantidade: 3.750 **Valor Unit.:** 0,37 **Valor Total:** 1.387,50

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	039 12.947.619/0001-97	0,37	0,37	Sim

DESCCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

**LOTE 12 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 12**

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 12 **Unidade:** PCT **Marca:** PROPRIA **Modelo:** PROPRIO
Descrição: Biscoito de Polvilho 90gOs biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
Quantidade: 175 **Valor Unit.:** 3,67 **Valor Total:** 642,25

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	022 12.947.619/0001-97	3,67	3,67	Sim

DESCCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

**LOTE 13 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 13**

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP**

Item: 13	Unidade: KG	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
<p>Descrição: Bolo Recheado OBRIGATÓRIO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico, açúcar, ovo. Tipos de bolo: - Bolo comum (tipo pão de ló ou baunilha) - Bolo de chocolate: a massa deve conter chocolate ou cacau em pó. Tipos de recheio e cobertura: - Recheio e Cobertura de Chocolate: devem conter chocolate ou cacau em pó. - Recheio e Cobertura Sabor Baunilha: devem conter aroma natural de baunilha. - Recheio e Cobertura Tipo Brigadeiro: deve conter chocolate ou cacau em pó, confeito granulado de chocolate e ingredientes que caracterizem o sabor de brigadeiro. - Recheio e Cobertura de Coco: devem conter coco ralado. OPCIONAL (para o bolo, recheio e cobertura): Leite e/ou soro de leite, amido, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas na ficha técnica, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. COMPOSIÇÃO: isenta Creme de leite, corantes artificiais na massa, no recheio e na cobertura. INSTRUÇÃO Deve apresentar-se com recheio e cobertura, em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação. O bolo poderá ser preparado na unidade educacional, podendo ser utilizada mistura para o preparo de bolo, que deverá atender à composição acima. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. LEGISLAÇÃO Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS. Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS. Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.</p>			
Quantidade: 125	Valor Unit.: 34,00	Valor Total: 4.250,00	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	003 12.947.619/0001-97	34,00	34,00	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

LOTE 14 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 14

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 14	Unidade: KG	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
<p>Descrição: Bolo Simples OBRIGATÓRIO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico, açúcar, ovo. Sabores: Chocolate, laranja e fubá. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>			
Quantidade: 800	Valor Unit.: 19,33	Valor Total: 15.464,00	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	067 12.947.619/0001-97	19,33	19,33	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
---------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------

LOTE 15 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 15

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 15	Unidade: KG	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
<p>Descrição: Farinha de Rosca Produto obtido pela moagem de pães ou de rosca torradas em perfeito estado de conservação. As farinhas de pão devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x 10/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25 g. Bolores e leveduras: máximo 103/g..Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>			
Quantidade: 12,5	Valor Unit.: 8,26	Valor Total: 103,25	

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	022 12.947.619/0001-97	8,26	8,26	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 16 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 16

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 16	Unidade: LT	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
<p>Descrição: Leite de vaca tipo BO leite é um alimento básico para as crianças e um complemento indispensável à dieta dos adultos. É o alimento natural mais completo. Pode ser considerado como um alimento que cobre todas as necessidades nutritivas do ser humano. Contém todos os nutrientes básicos e biocatalizadores necessários à manutenção e desenvolvimento das funções vitais. Entende-se por Leite Pasteurizado tipo B o produto classificado quanto ao seu teor de gordura como integral, padronizado, semidesnatado ou desnatado, submetido à temperatura de 72 a 75°C durante 15 a 20 segundos, exclusivamente em equipamento de pasteurização a placas e envase no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. Imediatamente após a pasteurização o produto assim processado, deve apresentar enumeração de Coliformes a 30/35°C menor que 0,3 NMP/ml da amostra e Contagem Padrão em Placas de, no máximo, 8,0 x 10,0 UFC/ml. Embalagem: 1 Litro. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>			
Quantidade: 6.250	Valor Unit.: 3,89	Valor Total: 24.312,50	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	083 12.947.619/0001-97	3,89	3,89	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 17 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21

Lote: 17

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 17	Unidade: PCT	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
<p>Descrição: Pão de Forma 500g Produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Embalagem: Pacotes: 500g. Cheiro: Próprio. Sabor: Próprio.</p>			
Quantidade: 125	Valor Unit.: 6,38	Valor Total: 797,50	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	039 12.947.619/0001-97	6,38	6,38	Sim

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 18 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 18

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 18	Unidade: UN	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
Descrição: Pão de Hambúrguer 50gProduto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais.1. CARACTERÍSTICAS GERAISO pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASAspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: Próprio.Sabor: Próprio.			
Quantidade: 250	Valor Unit.: 0,72		Valor Total: 180,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZAMBELLE	003 12.947.619/0001-97	0,72	0,72	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 19 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 19

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 19	Unidade: UN	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
Descrição: Pão de Leite 50gProduto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais.1. CARACTERÍSTICAS GERAISO pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASAspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.Cheiro: Próprio.Sabor: Próprio.			
Quantidade: 20.000	Valor Unit.: 0,71		Valor Total: 14.200,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZAMBELLE	003 12.947.619/0001-97	0,71	0,71	Sim

DECLASSIFICADOS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP**

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
INABILITADOS				
Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME

**LOTE 20 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 20**

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 20	Unidade: UN	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
<p>Descrição: Pão francês 50gPão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASAspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: Próprio.Sabor: Próprio.</p>			
Quantidade: 125.000	Valor Unit.: 0,62	Valor Total: 77.500,00	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZAMBELLE	067 12.947.619/0001-97	0,62	0,62	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
INABILITADOS				
Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME

**LOTE 21 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:21
Lote: 21**

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 21	Unidade: UN	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
<p>Descrição: Pão francês 25 gPão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASAspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: Próprio.Sabor: Próprio.</p>			
Quantidade: 1.250	Valor Unit.: 0,36	Valor Total: 450,00	

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZAMBELLE	039 12.947.619/0001-97	0,36	0,36	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO
SÃO SIMÃO-SP

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

LOTE 22 - HOMOLOGADO - 09/03/2020 09:38:22

Lote: 22

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 22	Unidade: UN	Marca: PROPRIA	Modelo: PROPRIO
Descrição: Pão de Leite 25 gProduto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais.1. CARACTERÍSTICAS GERAISO pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASAspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo. o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.Cheiro: Próprio.Sabor: Próprio.			
Quantidade: 1.250	Valor Unit.: 0,37		Valor Total: 462,50

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
1 M.A. CARVALHO ZABELLE	047 12.947.619/0001-97	0,37	0,37	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	----

AUTORIDADE: MARCOS DANIEL BONAGAMBA