

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
<b>Nr. do Processo: 160/2020</b>									
		<b>Licitação: 86/2020 - PE</b>		<b>Data da Homologação: 27/07/2020</b>					
<b>Fornecedor: 7263 - VILMAR DE SOUZA DIAS - ME</b>									
31	164-01-1160	Muçarela fatiada , Muçarela. Ingredientes: leite pasteurizado integral, cloreto de sódio, cloreto de potássio, coagulante e fermento lácteo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 200g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP,SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	AURORA SIF 1894	KG	1.000,000	0,0000	29,8000	29.800,00	Venceu
32	164-01-1159	Presunto fatiado, Presunto cozido sem capa de gordura. Ingredientes: Pernil, suíno, açúcar, aromatizantes, condimentos, estabilizantes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 200g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	FRIMESA SIF 727	KG	700,000	0,0000	22,0000	15.400,00	Venceu
<b>Total do Fornecedor -----&gt;</b>					1.700,000			45.200,00	

**Nr. do Processo: 160/2020**  
**Fornecedor: 8941 - ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI**

**Licitação: 86/2020 - PE**

**Data da Homologação: 27/07/2020**

1	164-01-0028	Bacon 01 kg		KG	500,000	0,0000	22,0000	11.000,00	Venceu
2	164-01-1182	BANHA DE PORCO		KG	380,000	0,0000	10,5000	3.990,00	Venceu

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020 Licitação: 86/2020 - PE Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 8941 - ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI

22	164-01-1155	<p>Carne suína lombo em iscas in natura congelada , Carne suína em iscas de 01 cm x 06 cm, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar integras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>	SCHEIFER	KG	2.100.000	0,0000	14,1900	29.799,00	Venceu
----	-------------	--	----------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020 Licitação: 86/2020 - PE Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 8941 - ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI

23	164-01-1154	Carne suína lombo em cubos in natura congelada , Carne suína em cubos de 03 cm x 03 cm, abatidos sob lombo em cubos in natura congelada Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, comindícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	SCHEIFER	KG	2.100.000	0,0000	13,3800	28.098,00	Venceu
----	-------------	---	----------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020 Licitação: 86/2020 - PE Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 8941 - ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI

28	159-01-0032	Linguiça tipo calabresa, Linguiça calabresa não defumada. Ingredientes: Carne suína, carne bovina, carne, mecanicamente separada de aves, toucinho, proteína texturizada de soja, sal, leite em pó, açúcar, pimentas, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactado de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, nitrito de sódio, nitrato de sódio e corante natural carmin. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	FRIGO	KG	2.900,000	0,0000	13,8900	40.281,00	Venceu
----	-------------	---	-------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020 Licitação: 86/2020 - PE Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 8941 - ALIMENTARE ATACADO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI

29	159-01-0033	Linguiça toscana, Ingredientes: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, condimentos naturais, fibra de colágeno, maltodextrina, reguladores de acidez: lactato de sódio, citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante: ácido ascórbico, aroma natural de pimenta preta, aromatizante, corantes: carmim, caramelo e vermelho de beterraba, conservadores: nitrito e nitrato de sódio e realçador de sabor: glutamato monossódico. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	BELA VISTA	KG	2.900,000	0,0000	13,8900	40.281,00	Venceu
----	-------------	---	------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

**Total do Fornecedor ----->**

10.880,000

153.449,00

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

5	164-01-1163	Carne bovina - paleta em cubos iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	PATRIOTTA SISBI 53EC	UN	2.000.000	0,0000	22,8000	45.600,00	Venceu
---	-------------	---	----------------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

8	164-01-1145	<p>Carne bovina coxao mole em iscas iqf arne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF(Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>	PATRIOTTA SISBI 530E	KG	2.350.000	0,0000	25,9800	61.053,00	Venceu
---	-------------	--	-------------------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

10	164-01-1162	Carne bovina palete moído iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	PATRIOTTA SISBI 530E	UN	1.000.000	0,0000	23,4900	23.490,00	Venceu
----	-------------	--	----------------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020      Licitação: 86/2020 - PE      Data da Homologação: 27/07/2020  
 Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

12	164-01-1151	<p>Carne bovina patinha moido in natura congelado , Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de</p> <p>estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>	FRIOGOMEAT 530EC	KG	1.100.000	0,0000	20,1000	22.110,00	Venceu
----	-------------	--	---------------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020      Licitação: 86/2020 - PE      Data da Homologação: 27/07/2020  
 Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

14	164-01-1143	Carne bovina patinho moído iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	PATRIOTTA SISBI 530E	KG	1.100.000	0,0000	23,9900	26.389,00	Venceu
----	-------------	---	----------------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

15	164-01-1157	<p>cOXA DE FRANGO COXA E SOBRE COXA IN NATURA CONGELADO, Coxa e sobrecoxa congelada. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>	JAGUA SIF 2193	KG	4.700.000	0,0000	5,9000	27.730,00	Venceu
----	-------------	--	----------------	----	-----------	--------	--------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

17	164-01-1156	<p>Carne de frango file de peito de frango in naturado congelado Filé de peito de frango congelado. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg. Devem estar integras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>	JAGUA SIF 2193	KG	2.800.000	0,0000	11,4000	31.920,00	Venceu
----	-------------	--	----------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

18	164-01-1146	<p>Carne de frango peito de frango em cubos iqf filé de peito de frango, cortado em cubos e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>	PATRIOTTA SISBI 530E	KG	1.800.000	0,0000	11.0000	19.800,00	Venceu
----	-------------	---	-------------------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

21	164-01-1150	Carne de pescado file de tilapia em iscas iqf, Filé de tilápia, cortado em iscas e pelo sistema IQF(Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de- 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.	COPACOL SIF516	KG	850,000	0,0000	29,7000	25.245,00	Venceu
----	-------------	--	----------------	----	---------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
<b>Nr. do Processo: 160/2020</b>		<b>Licitação: 86/2020 - PE</b>		<b>Data da Homologação: 27/07/2020</b>					
<b>Fornecedor: 10837</b>		<b>- TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI</b>							
24	164-01-1148	Carne suína lombo em cubos i qf carne suína em cubos, congelada IQF (congelamento lombo em cubos IQF rápido individual), sem osso, em cortes tipo lombo,limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios.Isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. . No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida . O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadascom peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.	PATRIOTTA SISBI 530E	KG	1.800.000	0,0000	14,9000	26.820,00	Venceu

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
<b>Nr. do Processo:</b>		<b>160/2020</b>	<b>Licitação: 86/2020 - PE</b>		<b>Data da Homologação: 27/07/2020</b>				
<b>Fornecedor:</b>		<b>10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI</b>							
25	164-01-1149	Carne suína lombo em iscas iqf carne suína em cubos, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo lombo, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. . No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida . O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.	PATRIOTTA SISBI 530E	KG	1.800.000	0,0000	14,9000	26.820,00	Venceu



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020      Licitação: 86/2020 - PE      Data da Homologação: 27/07/2020  
 Fornecedor: 10837 - TNG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

33	164-01-1161	Salsicha tipo hot dog, Salsicha tipo hot dog, Ingredientes: Carne bovina, carne suína, carne de ave mecanicamente separada, papada, miúdos suínos e bovinos, pele suína, proteína vegetal, glicose, sal, amido (máx 2%), aromatizante: aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio; conservadores: nitrato e nitrito de sódio, condimento natural; antioxidante: eritorbato de sódio; corante: corante natural. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2,8Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	COPACOL	KG	2.000,000	0,0000	6,0000	12.000,00	Venceu
----	-------------	--	---------	----	-----------	--------	--------	-----------	--------

**Total do Fornecedor ----->**

23.300,000

348.977,00

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI

3	164-01-1144	Carne bovina coxao mole em cubos iqf carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF(IndividuallyQuick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. prazo de validade: 12 meses a contar da data de fabricação.	ZAC ALIMENTOSSIP/P	KG	2.350.000	0,0000	25,7900	60.606,50	Venceu
---	-------------	---	--------------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
<b>Nr. do Processo: 160/2020</b> <b>Licitação: 86/2020 - PE</b> <b>Data da Homologação: 27/07/2020</b> <b>Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI</b>									
4	164-01-1152	<p>Carne bovina coxao mole em iscas in natura congelada, Carne bovina em iscas de 01 cm x 06 cm proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes fiácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a Contar da data de fabricação.</p>	DMILLE SIP0611 EC	KG	2.350.000	0,0000	21,7700	51.159,50	Venceu

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
<b>Nr. do Processo: 160/2020</b> <b>Licitação: 86/2020 - PE</b> <b>Data da Homologação: 27/07/2020</b> <b>Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI</b>									
6	164-01-1164	<p>Carne bovina - paleta em iscas iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>	ZAC ALIMENTOS SIP/PO	UN	2.000.000	0,0000	22,7900	45.580,00	Venceu

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI

7	164-01-1153	<p>Carne bovina coxao mole em cubos in natura congelada, Carne bovina em cubos de 03 cm x 03 cm proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes fiácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP,</p> <p>SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>	D'MILLE	KG	2.000.000	0,0000	21,7600	43.520,00	Venceu
---	-------------	--	---------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI

9	164-01-1162	Carne bovina palete moído iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	ZAC ALIMENTOS	UN	3.000.000	0,0000	23,4900	70.470,00	Venceu
---	-------------	--	---------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020      Licitação: 86/2020 - PE      Data da Homologação: 27/07/2020  
 Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI

11	164-01-1151	<p>Carne bovina patinha moido in natura congelado , Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de</p> <p>estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>	D'MILLE	KG	3.300.000	0,0000	20,0900	66.297,00	Venceu
----	-------------	--	---------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020      Licitação: 86/2020 - PE      Data da Homologação: 27/07/2020  
 Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI

13	164-01-1143	Carne bovina patinho moído iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	ZAC ALIMENTOS	KG	3.300,000	0,0000	23,9900	79.167,00	Venceu
----	-------------	---	---------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
<b>Nr. do Processo: 160/2020</b>									
<b>Licitação: 86/2020 - PE</b>									
<b>Data da Homologação: 27/07/2020</b>									
<b>Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI</b>									
16	164-01-1158	File de frango de coxa e sobre coxa in natura .Filé de sobrecoxa congelado. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.	GRANJEIRO SIF4087	KG	3.900.000	0,0000	8,8900	34.671,00	Venceu

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
------	----------	-----------------------	------------------	----------	-------------	-----------	----------------	-------------	----------

Nr. do Processo: 160/2020

Licitação: 86/2020 - PE

Data da Homologação: 27/07/2020

Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI

19	164-01-1147	<p>Carne de frango peito de frango em iscas iqf filé de peito de frango, cortado em iscas e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em parte flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>	ZAC ALIMENTOS	KG	1.800,000	0,0000	13,6900	24.642,00	Venceu
----	-------------	--	---------------	----	-----------	--------	---------	-----------	--------

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
<b>Nr. do Processo: 160/2020      Licitação: 86/2020 - PE      Data da Homologação: 27/07/2020</b> <b>Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI</b>									
20	164-01-1150	<p>Carne de pescado file de tilapia em iscas iqf, Filé de tilápia, cortado em iscas e pelo sistema IQF(Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de- 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>	COPACOL	KG	2.550.000	0,0000	29,9500	76.372,50	Venceu

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORNELIO PROCOPIO

Relação dos Participantes por Processo / Licitação

Item	Material	Descrição do Material	Marca do Produto	Un. Med.	Qtde Cotada	Descto(%)	Preço Unitário	Preço Total	Situação
<b>Nr. do Processo: 160/2020</b>									
<b>Licitação: 86/2020 - PE</b>									
<b>Data da Homologação: 27/07/2020</b>									
<b>Fornecedor: 10902 - NEW COMPANY LICITACOES EIRELI</b>									
26	164-01-1006	Filé de peixe - tilápia - kg; congelada em pacotes de 400g, 01 ou 05 kg	E ALVORADA	KG	3.400.000	0,0000	31,9000	108.460,00	Venceu
<b>Total do Fornecedor -----&gt;</b>					29.950.000			660.945,50	

Cornélio Procópio, 17 de Agosto de 2020.